Les bonnes tables à petits prix®

2 €

2013 2014

L'Itinérant

529 restos à Paris

Édito

529 bonnes tables

« Paris est la Tour de Babel de la cuisine », écrivait Curnonsky le célèbre chroniqueur gastronomique au début du XX^{e} s.

Se délecter d'une cuisine talentueuse autour d'une bonne table, déguster des mets de qualité dans un décor choisi, partager des menus aux saveurs nouvelles, c'est la philosophie qui guide nos repas tout au long de l'année.

Grâce au guide *Les bonnes tables à petits prix*®, vous pourrez découvrir de délicieuses adresses et vous laisser aller à votre plaisir sans trop affecter votre budget.

Vous accéderez à une multitude de saveurs du monde, à des classiques de la gastronomie, vous pénétrerez dans des lieux, historiques, célèbres, originaux, typiques ou tout simplement charmants. Pour tous les goûts en matière de cuisine et pour toutes les occasions.

Comment bien utiliser le guide

Nous avons retenu 529 adresses qui offrent une carte ou une formule composée d'une entrée et un plat ou un plat et un dessert, accessibles autour de 20 €. Ce montant n'est souvent valable qu'au déjeuner, en semaine. On constate désormais une offre beaucoup plus onéreuse au dîner et le week-end. C'est pourquoi nous mentionnons les deux cas quand ils diffèrent.

En quête d'une cuisine authentique, nous sommes attentifs aux restaurants cuisinant des produits frais. Bien qu'il soit difficile de le vérifier, nous mentionnons ces maisons. Nous avons attribué **127 mentions « Bon Temps Gourmand »** aux tables que nous avons particulièrement appréciées.

Au début de chaque arrondissement, sur un vieux plan de 1912 pour les nostalgiques, nous avons indiqué les emplacements des restaurants. En fin d'ouvrage, les index vous permettent de retrouver facilement « la » bonne table.

Rendez-vous sur notre blog :

http://litinerantbonnestables.uniterre.com

Ce guide, c'est avant tout le vôtre, alors n'hésitez pas à nous faire part de vos remarques, des changements ou de vos trouvailles. Le blog présente les mises à jour de nos informations, des adresses nouvelles, des tables hors Paris, et vous pourrez aussi communiquer vos points de vue et vos découvertes.

Bonne lecture et Bon Temps Gourmand.

Marc Combier
Auteur
rédacteur en chef
Président du Club
du Temps Gourmand

Club du Temps Gourmand
4 rue Agut 71000 Mâcon
Tél. 03 85 22 91 44
clubdutempsgourmand@wanadoo.fr
http://litinerantbonnestables.uniterre.com

Mode d'emploi du guide

Pour chaque restaurant :

LA CATÉGORIE DE RESTAURANT :
Dix catégories pour mieux identifier le genre de restaurant.

La mention **« BON TEMPS GOURMAND »**
Correspond à nos restaurants préférés (**127 pour cette édition**) pour l'accueil, la table et le confort qui nous ont procuré un « bon temps gourmand ».

Le type de cuisine :

Onze catégories définissent la cuisine pratiquée par l'établissement, ainsi que des caractères régionaux ou nationaux.

Les plats types

Choisis et dégustés, rarement mentionnés dans les guides, ils donnent une idée de la cuisine du restaurant, mais nous ne garantissons pas leur présence à la carte, le jour de votre visite.

Les types de menus et prix :

Les prix et menus sont indiqués pour le déjeuner et pour le dîner quand ils diffèrent. Trois cas possibles :

- **Formule :** deux assiettes (entrée + plat principal ou plat principal + dessert)

À noter : les formules ne fonctionnent en général que pour le déjeuner et en semaine

- **Menu :** trois assiettes, entrée+ plat+dessert
- **À partir de :** pas de menu, ni de formule, prix pour deux assiettes à la carte.

Malgré tous nos efforts dans la mise à jour de ce guide, il nous est difficile de garantir le maintien de ces informations. Merci de votre compréhension.

Qu'est-ce que le Club du Temps Gourmand ?
Un club d'amateurs de produits gourmands qui, autour de Marc Combier et de son jury de personnalités, ont sélectionné depuis vingt-cinq ans le meilleur des productions de charcuteries, plats cuisinés, confitures, pâtisseries ou épicerie fine.

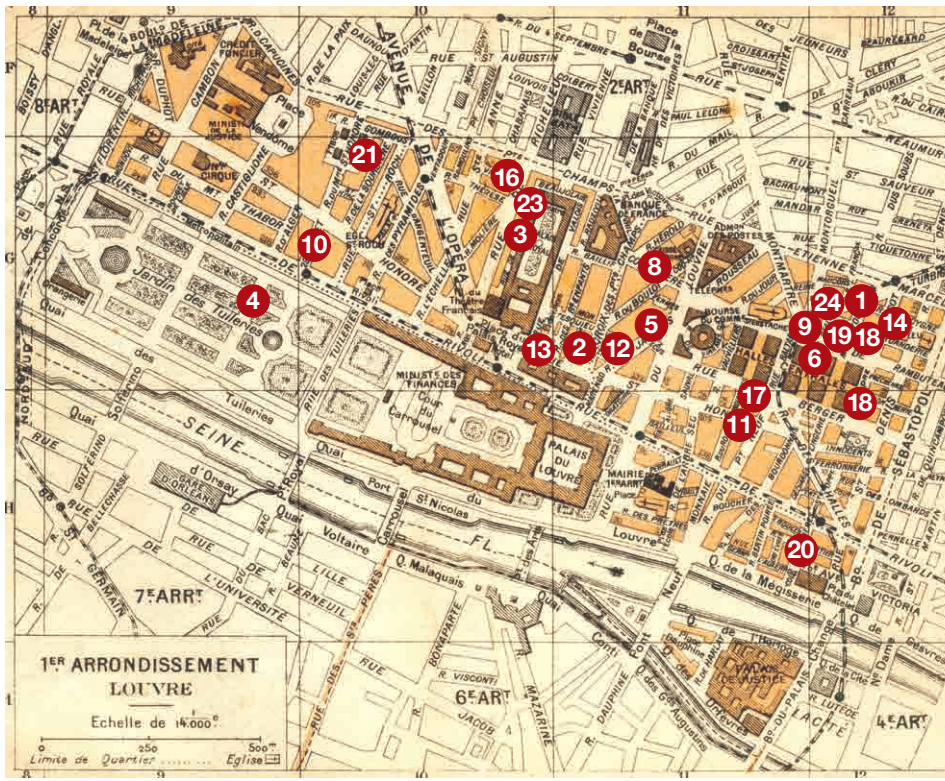
Marc Combier a collaboré à plusieurs éditions du **Guide Gault-Millau**, il est l'auteur du **Guide des produits gourmands** (Solar 2005) avec Catherine Bouteiller et de l'ouvrage **À table** (Solar 2011), avec Gérard Guicheteau.

Renseignements et adhésion à :
Club du Temps Gourmand BP 533 71010 Mâcon cedex - Tél. 03 85 22 91 44
clubdutempsgourmand@wanadoo.fr

PREMIER

Pharamond

01 1er ARRONDISSEMENT



L'Auberge Café	15	Les Fontaines Saint-Honoré	13	Le Père Fouettard	18
L'Autobus Impérial	6	Foujita	10	Pharamond	19
Aux Tonneaux des Halles	7	La Fresque	9	Ragueneau	2
Baan Boran	3	Le Gros Minet	11	La Robe et le Palais	20
Café Étienne	1	Joe Allen	14	Rouge	21
Café L'Imprimerie	8	Juvéniles	16	VillaLys	23
Café Renard	4	Le Louchébem	17	Le Zango du 1er	24
L'Épi d'Or	5	Mil'a	12		

L'Auberge Café 15

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Dans les ruelles proches du Châtelet, une très ancienne maison du Paris ancien au décor de pierres claires et de colombages, quelques tables bistrots où règne une ambiance agréable. La cuisine rend hommage aux plats traditionnels, avec des mets bien adaptés aux saisons. Charmante petite salle en mezzanine. Terrasse bien agréable aux beaux jours.

Petit cœur de volaille salade • Andouillette frites • Aile de raie, pommes vapeur • Riz au lait à l'orange

Formule à 13,50 € (déjeuner)

Formule à 30 € (dîner)

4 rue Bertin-Poirée • ☎ 01 43 29 01 22 • M° Châtelet ou Pont-Neuf • Jusqu'à 22 h 30 • F : dimanche et lundi soir

L'Autobus Impérial 6

Bistrot ancien

Cuisine inventive

Ensemble des années 1900 qui a gardé ses décors d'époque et a été aménagé avec l'esprit d'aujourd'hui en associant des espaces lounge, petit salon, une foison de luminaires d'antan et un immense comptoir. La table d'Alan Geaam se renouvelle régulièrement avec des plats recherchés et souvent très savoureux. Lieu de mémoire, idéal pour des réceptions et événements privés.

Crumble de gambas et julienne de légumes asiatiques • Souris d'agneau cuit en douceur, fruits secs et légumes de saison • Filet de daurade royale aux écailles de citron • La minute de chocolat, coulis aux framboises

Formule à 15,50 € (déjeuner)

Menu à 24,50 € (dîner)

14 rue Mondétour • ☎ 01 42 36 00 18 • M° Les Halles ou Etienne-Marcel • Jusqu'à 23 h • F : dimanche

Aux Tonneaux des Halles

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Depuis plus de vingt ans, le Cantalou Patrick Fabre donne tout son cœur à ce bistrot ancien, convaincu des bonnes saveurs de ses plats de terroir authentiques que l'on apprécie avec des vins remarquables. Ses deux fils l'assistent avec enthousiasme, ce qui fait notre joie. La salle ancienne a gardé son beau et imposant comptoir, les œuvres aux murs évoquent la vie de la rue autrefois, on s'attend presque à voir arriver un "fort des halles". La maison fait bar dès le matin. Petites tables sur le trottoir sans voitures.

Œuf mayonnaise • Tête de veau sauce ravigote • Entrecôte de salers 280 g, frites maison • Cassoulet maison

À partir de 22 €

28 rue Montorgueil • ☎ 01 42 33 36 19 • M° Les Halles ou Étienne-Marcel • Jusqu'à 23 h • F : dimanche

Baan Boran 3

Cuisine étrangère

Thaï

Le décor de la salle a changé, les murs beige/gris et le mobilier en teck et cuir, très tendance. La cuisine riche en épices et herbes aromatiques, mérite d'être découverte tant elle est expressive des différences avec celles des pays voisins. Tenu par deux sœurs thaïlandaises et piloté par le chef Khatcharin Klayo qui ont l'ambition de nous faire voyager avec les plats du pays de Siam.

Riz gluant à la mangue • Échine de porc à la sauce piquante • Soupe de poulet épicée • Coquilles St Jacques au léger curry vert

Menu à 14,80 € (déjeuner)

À partir de 25 € (carte)

43 rue de Montpensier • ☎ 01 40 15 90 45 • M° Bourse ou Palais-Royal • Jusqu'à 23 h 15 • F : samedi midi et dimanche

Café Étienne 1

Brasserie

Cuisine traditionnelle

Brasserie donnant sur la rue piétonne au pied de la station de métro, sa terrasse couverte wi-fi, est un bon rendez-vous détente dans la bonne humeur, installé à même le pavage de la rue. Carte simple de plats bien cuisinés à partager dans un climat moins couru que celui du quartier "Forum" tout proche. Même direction que *Dalou* place de la Nation (12e) et *Café Hugo* place des Vosges (4e).

Salades • Saltimbocca de dinde • Roulé de saumon au citron confit • Café Gourmand

À partir de 14 €

14 rue de Turbigo • ☎ 01 42 36 79 46 • M° Étienne-Marcel • Jusqu'à 23 h 45 • F : aucune

Café L'Imprimerie 8

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Sa terrasse d'angle été hiver attire les badauds et les gourmands pas convaincus par les maisons tapageuses du début de la rue, en s'approchant on découvre à l'intérieur une animation sympa. La maison propose plusieurs formules pour appétits les plus divers. Pour les vrais gourmands, des recettes bien cuisinées restent imprimées dans la mémoire… Brunch le week-end.

Cannelloni d'aubergine au confit de canard • Souris d'agneau rôtie au thym • Rigatoni aux truffes avec chiffonnade jambon de pays • Baba au vieux rhum

Formule à 13,50 €

À partir de 20 € (carte)

29 rue Coquillière • ☎ 01 45 08 07 08 • M° Les Halles • Jusqu'à : minuit • F : aucune

Café Renard 4

Ambiance originale

Cuisine traditionnelle

Dîner au milieu du jardin des Tuileries, un rêve fou d'amoureux ? Non, Il est possible, l'été à l'ombre des arbres parmi les oiseaux, en hiver avec la nature du jardin en fond de tableau. À chaque moment de la journée, on se restaure d'une balade ou d'une exposition au Louvre, de petits en-cas jusqu'aux grillades traditionnelles. Plats du jour au déjeuner. Réservez ce lieu exceptionnel pour vos réceptions.

Carpaccio parmesan • Croque-monsieur • Entrecôte • Tarte Tatin

Formule à 14,90 € (déjeuner)

Formule à 18,90 € (dîner)

Jardin des Tuileries • ☎ 01 42 96 50 56 • M° Concorde ou Tuileries • Jusqu'à horaires variables selon les saisons • F : aucune

L'Épi d'Or 5

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Ah, quel décor ! banquettes, barbotines, panneaux peints, plafond patiné, on comprend les nombreux habitués qui aiment la sincérité de cette maison ancienne. Cuisine de charme dirigée par Pascaline qui choisit avec passion les produits et les vins (elle est petite-fille de vigneron). Une harmonie avec le décor qui rend

hommage aux Halles d'autrefois. Idéal pour un après-spectacles d'exception.
Œufs cocotte aux girolles • Sole meunière • Blanquette de veau à l'ancienne • Aumônière aux poires. Fondant au chocolat aux écorces d'orange. Sabayon aux fruits rouges
Menu à 19 € (déjeuner)
À partir de 25 € (carte)
25 rue Jean-Jacques-Rousseau • ☎ 01 42 36 38 12 • M° Louvre-Rivoli ou Les Halles • Jusqu'à 22 h 30 • F : samedi midi et dimanche

Les Fontaines Saint-Honoré 13

Brasserie
Cuisine traditionnelle
Installée à proximité du Palais-Royal, cette maison au charmant décor de boiseries comporte des espaces diversifiés bien éclairés accueillant de belles tables rondes et aussi des petites tables bistrot. La carte offre des mets classiques qui alternent avec des recettes renouvelant avec bonheur l'esprit terroir. Plusieurs salons particuliers.
Ravioles de homard • Poulet au coulis d'écrevisses • Saumon à l'oseille • Fondant moelleux au chocolat
Formule à 16,80 € (déjeuner)
200 rue Saint-Honoré • ☎ 01 42 61 46 65 • M° Palais-Royal • Jusqu'à 23 h • F : aucune

Foujita 10

Cuisine étrangère
Japonais
Une des adresses classiques de ce "quartier de japonais" à laquelle le patron tient à garder son caractère populaire dans une ambiance exotique. Les mets du Japon traditionnel sont bons et frais. Rapport qualité-prix remarquable
Sushis • Sashimis • Tempura •
À partir de 14 € (déjeuner)
7 rue du 29 juillet • ☎ 01 49 26 07 70 • M° Pyramides • Jusqu'à 22 h 15 • F : dimanche

La Fresque

Bistrot ancien
Cuisine traditionnelle
Une institution qui résiste au temps. Depuis 1986 c'est le rendez-vous des gourmands joyeux qui partagent des tables toujours accueillantes dans l'une des belles salles anciennes, dont celle de la fresque, ou celle de la "table des solitaires". Des plats pour tous les appétits ce qui n'empêche pas Jean-Louis de proposer une cuisine de qualité, généreuse, associant des recettes originales et de bons produits d'origine. Deux salles en sous-sol, terrasse couverte "fumeurs" en toutes saisons.
Antipasti Corsika • Rognon de veau entier, sauce piment d'Espelette • Entrecôte limousine, beurre de basilic • Moelleux à la châtaigne
Formule à 14 € (déjeuner)
À partir de 18,50 € (carte)
100 rue Rambuteau • ☎ 01 42 33 17 56 • M° Les Halles • Jusqu'à : 23 h 45 • F : dimanche

Le Gros Minet 11

Bistrot ancien
Cuisine du marché
Un duo mère et fille aux commandes de ce petit établissement où l'ambiance comme la cuisine sont "maison". La cuisine s'adapte aux disponibilités du marché et ose vous faire découvrir kangourou, requin sur tapenade et autres curiosités. La belle déco ancienne est peuplée de souvenirs d'époque des Halles.
Œuf cocotte. Harengs marinés • Terrine de foie gras maison. Poisson du marché • Pot au feu du Sud-ouest : poire de bœuf confit, magret • Mousse au chocolat noir
Formule à 14,50 € (déjeuner)
Menu à 24,50 € (dîner)
1 rue des Prouvaires • ☎ 01 42 33 02 62 • M° Les Halles ou Pont-Neuf • Jusqu'à 23 h • F : dimanche et lundi

Joe Allen 14

Cuisine étrangère
Américain
Le plus célèbre des restaurants new-yorkais à Paris grâce à une cuisine totalement américaine, avec produits frais et authentiques. Des affiches de spectacles de Broadway tapissent les murs de brique rouge. On déguste un bourbon le Herald Tribune au bar en attendant son hamburger, dépaysement garanti. Service en continu.
Coleslaw, Caesar salad, Spinach salad • Saumon grillé avec légumes grillés • Ribs Burgers • Tarte à la noix de Pécan. Brownies. Cheescake
Formule à 14,50 € (déjeuner)
À partir de 22,50 € (carte)
30 rue Pierre-Lescot • ☎ 01 42 36 70 13 • M° Étienne Marcel • Jusqu'à minuit • F : aucune

Juvéniles 16

Bistrot à vins
Cuisine inventive
L'adresse idéale pour réviser son anglais, on y rencontre tous les anglophones de Paris. Ambiance cave à vins, boutique. Choix important de fromages anglais et solide cave de crus de France et d'ailleurs. Le Britannique Tim Johnston se fait aider en cuisine par ses amis indiens pour concocter une cuisine raffinée et voyageuse.
Panse de brebis farcie "Mac Sween's Haggis" • Saucisse de la maison Conquet, chutney maison et purée • Caille marinée grillée • Crumble aux pommes
À partir de 20 € (déjeuner)
Menu à 28,50 € (dîner)
47 rue de Richelieu • ☎ 01 42 97 46 49 • M° Bourse ou Palais-Royal • Jusqu'à 23 h • F : dimanche et lundi midi

Le Louchébem 17

Brasserie
Viandes
Les carnivores sont aux anges et se donnent rendez-vous dans ce lieu parisien pour se régaler de viandes toujours savoureuses. L'assiette du rôtisseur offre bœuf, agneau et porc à volonté, pour assouvir sa faim de viande… Le cadre est celui d'une boucherie de quartier, (louchébem : boucher en argot des Halles). Face au chantier des Halles et à l'église Saint-Eustache. Deux annexes proches : le bistro en face, *Lamfé*, 7 rue des Prouvaires, tél 01 45 08 04 10 ; à côté pour les fruits de mer : le *Zinc de Clovis*, 8 rue des Prouvaires tél 01 40 26 88 94.
Soupe à l'oignon • Le bœuf sous tous ses morceaux • Œufs en couille d'âne • Cuisse de bœuf, purée maison
Formule à 22,80 €
31 rue Berger • ☎ 01 42 33 12 99 • M° Les Halles ou Châtelet • Jusqu'à 23 h 30 • F : dimanche

Mil'a 12

Bistrot ancien
Bon Temps Gourmand
Plats de terroir
Le rugbyman Jérôme Fillol est l'âme de cette petite maison où une clientèle jeune s'y sent pleine d'entrain. À l'étage, petit salon plus intime. Les tapas sont en fête, le chef donne tout son cœur à renouveler chaque jour ces bouchées que l'on savoure avec des vins

espagnols ou du Sud-Ouest. Et quand il donne dans les classiques, c'est pour apporter son savoir-faire de maître queux issu des grandes maisons.
Assortiment de tapas • Charcuteries pyrénéennes • Confit de canard • Mousse au chocolat
Formule à 14 € (déjeuner)
11 rue Jean-Jacques Rousseau • ☎ 01 40 28 91 15 • M° Louvre-Rivoli ou Les Halles • Jusqu'à 23 h • F : samedi midi et dimanche

Le Père Fouettard 18

Bistrot contemporain
Cuisine traditionnelle
Les vestiges des Halles et la proximité du Forum en font un lieu de rendez-vous très prisé. Animation garantie. Des plats mitonnés, des viandes bien sélectionnés et des recettes éprouvées, c'est assurément une bonne adresse qui rend hommage au passé du quartier. Belle terrasse chauffée.
Assiette d'os à moelle à la fleur de sel • Burger transalpin avec des aubergines et tomates confites • Mi-cuit au chocolat •
Formule à 14,90 € (déjeuner)
À partir de 24 € (carte)
9 rue Pierre-Lescot • ☎ 01 42 33 74 17 • M° Les Halles ou Étienne-Marcel • Jusqu'à minuit • F : Noël et St Sylvestre

Pharamond 19

Bistrot ancien
Bon Temps Gourmand
Plats de terroir
Superbe décor (datant de l'exposition universelle de 1900) au cœur d'un quartier marqué à jamais par la bonne chère. Lieu historique de la cuisine de terroir normand et d'autres terroirs de grande tradition. Les prix de la carte ont même diminué. Le calme de la terrasse sans voitures est appréciable.
Tartare d'avocat aux écrevisses • Noix de St Jacques poêlées, risotto crémeux aux pleurotes • Tripes à la mode de Caen • Tarte normande glace vanille
Formule à 14,90 € (déjeuner)
À partir de 29,50 € (dîner)
24 rue de la Grande-Truanderie • ☎ 01 40 28 45 18 • M° Étienne Marcel ou Les-Halles • Jusqu'à 23 h • F : dimanche et lundi

Ragueneau 2

Restaurant cosy
Cuisine traditionnelle
Dans les murs d'un ancien théâtre, bar restaurant musée présentant de nombreux souvenirs littéraires de Molière à Rostand, (Ragueneau étant un personnage de Cyrano de Bergerac), dans un décor confortable pour de beaux instants gourmands. Cuisine imprégnée du concept inventif du "Maître Restaurateur" Vincent Sitz, patron, chef et âme de cet endroit dédié à la bonne chère et aux bons vins (Bergerac !). Produits d'épicerie fine, chocolats artisanaux. Soirée Jazz le vendredi soir.
Gâteau tiède de foie gras champignons marinés • Brandade de morue d'après Ragueneau • Souris d'agneau en cocotte petits légumes • Millefeuille et sa crème au rhum • Tartelette amandine
Formule à 23 € (déjeuner)
À partir de 27 € (carte)
202 rue Saint-Honoré • ☎ 01 42 60 29 20 • M° Palais-Royal • Jusqu'à 21 h 30 • F : 1er mai, 24 décembre, 1er janvier

La Robe et le Palais 20

Bistrot à vins
Cuisine du marché
Ce lieu, proche du Châtelet, est avant tout un merveilleux bar à vins marié à une carte de mets raffinés. La cuisine évolue avec le marché du jour, Emmanuel Sabe nous la prépare avec savoir et passion. Ne manquez pas *Le Garde-Robe*" 41 rue de l'Arbre-Sec : une cave de vins de vignerons avec une petite cuisine accompagnant les dégustations.
Foie gras maison • Maigre de ligne, purée de topinambours au jus d'olives vertes, artichauts marinés • Perdrix farcie au foie gras et choux de Pontoise au lard • Moelleux au chocolat, caramel au beurre salé et glace vanille
Formule à 18 €
13 rue des Lavandières-Sainte-Opportune • ☎ 01 45 08 07 41 • M° Châtelet • Jusqu'à 23 h • F : dimanche

Rouge 21

Bistrot contemporain
Petite restauration
La jeune équipe s'affaire avec le sourire dans un décor de bibliothèque de vins. C'est une cuisine de produits simples, mais avec des accords originaux soignés qui régalent par la composition des assiettes et des saveurs. Terrasse été hiver ouvrant sur la place piétonne.
Croustillant de saint marcellin • Farfalle à la crème de truffe et artichaut • Brochettes de poulet au miel • Trio de panna cotta
À partir de 19 €
34 place du Marché-Saint-Honoré • ☎ 09 53 49 82 53 • M° Pyramides • Jusqu'à 23 h • F : aucune

VillaLys 23

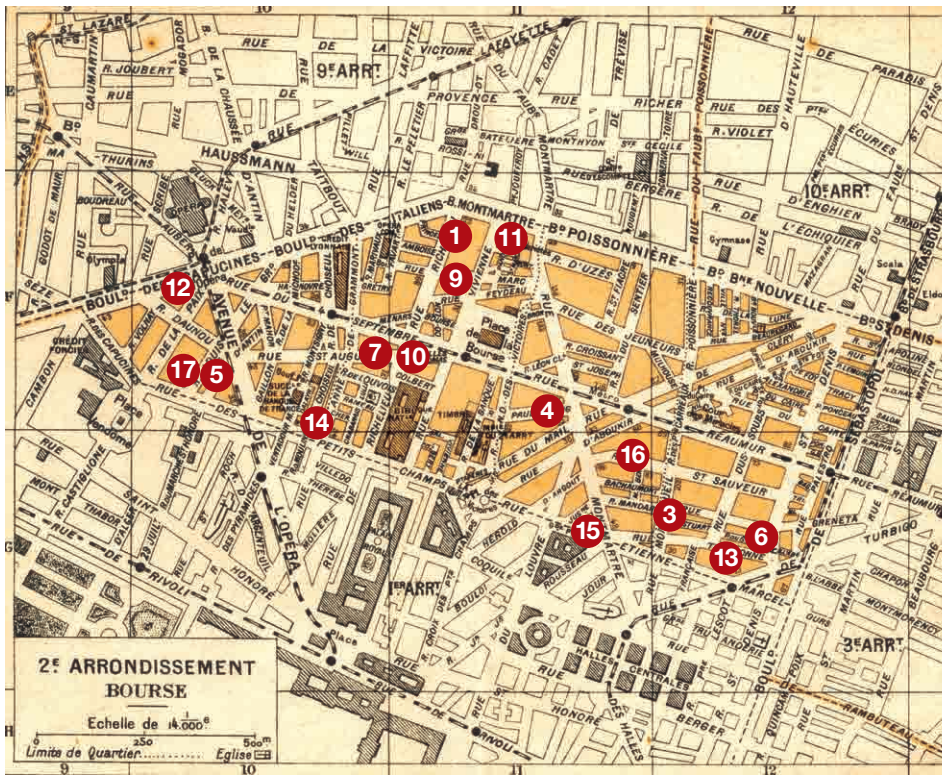
Bistrot contemporain
Méditerranée
Les hautes et fraîches arcades du Palais-Royal accueillent une salle à la décoration stricte et moderne, qui contraste avec la carte de chaudes senteurs méditerranéennes. Les assiettes aux formes généreuses sont agréablement servies, couleurs et variétés des ingrédients, mariage de parfums et de saveurs. Une belle cuisine métissée du Maroc et de France. Le jardin est juste derrière les grilles. Plusieurs tables y sont installées pour un déjeuner, un thé d'après-midi ou un dîner dans un des plus beaux jardins de la Capitale, un rêve de pacha !
Salade de lentilles et noix de St Jacques marinées • Couscous et Tagines • Boudin noir • Cakes maison, griottes à l'eau-de-vie
À partir de 23 €
30 rue de Montpensier • ☎ 01 42 61 85 99 • M° Palais-Royal • Jusqu'à 22 h 45 • F : dimanche soir

Le Zango du 1er 24

Bistrot contemporain
Saveurs du Monde
Au cœur du secteur piétonnier des Halles, dans une rue calme, un restaurant pour voyager : épices et saveurs lointaines à la carte avec plusieurs formules découverte. Cuisine jeune servie dans un vaste espace aux teintes chaleureuses. Plusieurs salles dominées par l'esprit du voyage, dont une bibliothèque de guides et de cartes. Terrasse d'été. Autre enseigne : *Le Zango du 14e* - 58 rue Daguerre 14e Paris.
Zatazés • Assiettes explorateur • Cabri Massale • Poulet Korma
À partir de 12,50 €
15 rue du Cygne • ☎ 01 40 26 27 27 • M° Étienne Marcel ou Les-Halles • Jusqu'à 23 h 30 • F : aucune

2e ARRONDISSEMENT

02


2e ARRONDISSEMENT
BOURSE
Echelle de 1/4.000e
0 250 500m
Limite de Quartier..... Eglise
9e ARRT
10e ARRT
1er ARRT
3e ARRT
HAUSSMANN
OPÉRA
Place de la Bourse
BOULEVARD DES ITALIENS-B. MONTMARTRE
Bd POISSONNIÈRE
Bd Bne NOUVELLE
Bd St DENIS
AVENUE DE L'OPÉRA
RUE DU 4 SEPTEMBRE
RUE DES CAPUCINES
RUE DE RICHELIEU
RUE DE RIVOLI
RUE DU FAUBG MONTMARTRE
RUE DU FAUBG POISSONNIÈRE
RUE DE PROVENCE
RUE LAFAYETTE
RUE DE LA CHAUSSÉE D'ANTIN
RUE DU HELDER
RUE DE LA MICHODIÈRE
RUE DU MAIL
RUE DU CHOISEUL
RUE DU PETIT CHAMPS
RUE DU MONT THABOR
RUE DU CAMBON
RUE DU CASTIGLIONE
RUE DE LA PAIX
RUE DU QUATRE SEPTEMBRE
RUE DU CROISSANT
RUE DU NOUVEAU MESNIL
RUE DU CHOISEUL

Deuxième

Bar des Variétés

Aoba 1

Cuisine étrangère

Asiatique

Cadre zen, vaste et agréable sur deux niveaux, pour accueillir grands et petits appétits avec un bel escalier en marbre au modernisme dépouillé. La cuisine asiatique réalisée par le chef japonais Nagase présente, sous forme de buffet à volonté (40 variétés), l'opulence d'une gastronomie où les couleurs, les compositions des plats mettent en appétit. Exotiques goûters salés entre 15 h et 17 h. On peut emporter les plats. Service en continu.

Nems au poulet • Sushi, yakitori • Dim Dam salés • Boules de coco, nougats, fruits frais

Menu à 12,50 € (déjeuner)
Menu à 14,80 € (dîner)

106 rue Richelieu • ☎ 01 42 60 26 22 • M° Richelieu-Drouot • Jusqu'à 23 h • F : dimanche

Au Rocher de Cancale 3

Bistrot ancien

Plats de terroir

Dans la célèbre rue gourmande des Halles, un café-restaurant historique du XIXe siècle qui garde sa convivialité à toute heure. On y apprécie burgers, salades, plats du jour aux saveurs hexagonales mais aussi des assiettes aux senteurs plus originales sans oublier bien sûr les fruits de mer qui firent la renommée du *Rocher*. Au premier étage, clin d'œil au passé dans une salle à la décoration Restauration de Gavarni. Terrasse été-hiver sur la rue piétonne.

Tartare de thon à la japonaise • Pavé de canard sauce au sirop d'érable • Pièce de bœuf à la crème de moutarde • Crème brûlée au carambar

À partir de 22 € (déjeuner)
À partir de 31 € (dîner)

78 rue Montorgueil • ☎ 01 42 33 50 29 • M° Sentier • Jusqu'à 23 h 30

La Bourse ou la Vie 4

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

La Vie bien sûr, bien qu'ici l'accueil pour un non averti puisse effrayer. Patrice un bonhomme vous «habille» avec sa gouaille, mais on se sent bien très vite, d'autant que son équipe est douce et gentille : belle alliance de talents. Petite carte mais de beaux produits cuisinés avec justesse dans des assiettes qui ne sont pas destinées aux appétits d'oiseau. Bons choix de vins de propriétaires amis. Et on n'a pas perdu la bourse… alors c'est vraiment bien !

Œuf mayonnaise • Poulet fermier purée maison • Rognons de veau frites maison • Pudding confiture d'orange

À partir de 16,90 €
À partir de 16.90 € (carte)

12 rue Vivienne • ☎ 01 42 60 08 83 • M° Bourse • Jusqu'à 22 h • F : samedi et dimanche et ponts

Chez Clément Opéra 5

Restaurant cosy

Cuisine traditionnelle

Le cadre enchanteur de cet établissement ravit les badauds et les amateurs de confort, qu'ils soient sur la terrasse en été ou devant une cheminée ancienne en hiver. La rôtisserie fait de nombreux adeptes, mais les salades et les desserts assortis ravissent aussi les fins palais. Toujours ouvert, toujours accueillant.

Les grandes assiettes • La rôtisserie de canard, de bœuf ou de saumon • Noix de Saint-Jacques rôties, purée "maison" au basilic • Harmonie de sorbets

Formule à 15,90 €

17, boulevard des Capucines • ☎ 01 53 43 82 00 • M° Opéra • Jusqu'à 0 h 30 • F : aucune

La Crêpe Dentelle 16

Crêperie

Plats de terroir

Une crêperie bien isolée dans ce quartier entre Halles et Sentier. Sa salle aux murs de pierres dispose en rang serré les tables d'habitués et d'accros à ces indétrônables bretonneries. La réputation est vérifiée. La famille qui accueille renouvelle le plaisir en offrant une incroyable carte à laquelle on ne peut que regretter de ne pas tout pouvoir goûter. Quelques bons autres plats pour ceux qui n'aiment vraiment pas les crêpes.

40 galettes de sarrasin • 40 crêpes sucrées • Chocolat liégeois

Formule à 10,90 € (déjeuner)
À partir de 11 € (dîner)

10 rue Léopold-Bellan • ☎ 01 40 41 04 23 • M° Sentier • Jusqu'à 23 h • F : samedi et dimanche

Le Dénicheur 6

Ambiance originale

Cuisine du marché

On ne peut pas oublier la devanture en mosaïque très kitsch. La salle est faite de bric et de broc des années 60 et 70 et tapissée de "photomatons" et de traces déposées par les clients. Cuisine bien sympathique de Stéphanie, femme-orchestre passionnée. Une petite terrasse sur la piétonne pour un petit tête-à-tête.

Quiche au saumon et légumes, tarte et gratin du jour • Maxi salades composées • Burger à la viande de grisons • Crumble aux poires et aux pistaches

Formule à 12 € (déjeuner)
Formule à 17,80 € (dîner)

4 rue Tiquetonne • ☎ 01 42 21 31 01 • M° Etienne-Marcel • Jusqu'à 23 h 30 • F : dimanche soir et lundi midi

Domaine de Lintillac 7

Restaurant cosy

Plats de terroir

Salle confortable où les amoureux du vrai sud-ouest retrouvent une ambiance province parfaite pour la dégustation. Sélection remarquable des stars gourmandes du Sud-Ouest : choix de huit assiettes de foie gras, magrets, confits et autres boudins. On peut bien sûr emporter ces spécialités ainsi que des coffrets cadeaux.

Foie gras, rillettes de canard • Cassoulet gastronomique • Confit de porc l'Enchau • Gâteau aux noix de Brive

Formule à 13,50 € (déjeuner)
À partir de 14 € (dîner)

10, rue Saint-Augustin • ☎ 01 40 20 96 27 • M° Bourse ou 4 septembre • Jusqu'à 22 h 30 • F : aucune

Le Gavroche 9

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Viandes

Au déjeuner, les hommes d'affaires amateurs d'un bon repas et au souper, les spectateurs gourmands des théâtres voisins. Le vrai bistrot parisien du beaujolais : les onze crus de la troisième rivière lyonnaise sélectionnés par le patron sont ici chez eux. Des vrais plats de bistrots aux saveurs attendues et indétrônables servies sur les inusables nappes vichy

à carreaux rouges dans une ambiance chaleureuse. Service en continu.
Anchois frais marinés • Côte de bœuf • Andouillette de pays au pouilly fumé • Mille feuille, Baba au rhum, Fondant au chocolat
Formule à 20 €
19 rue Saint-Marc • ☎ 01 42 96 89 70 • M° Bourse ou Richelieu-Drouot • Jusqu'à 1 h • F : dimanche

Le Mesturet 10

Bistrot contemporain
Plats de terroir
Le restaurant français exemplaire ? Peut-être bien : on vient ici dès le petit-déjeuner pour être accueilli par une équipe qui sait répondre à toutes les bouches avec plusieurs formules bien conçues. Cette véritable "auberge de ville" attire de nombreux amateurs de terroir pour un repas offrant de belles assiettes d'une cuisine bien maîtrisée de poissons, de viandes et de produits de régions choisis parmi les meilleurs. Belle et riche carte des vins.
Hure de sanglier en gelée, gribiche aux câpres, salade de choux blanc • Cotriade de poissons et coquillage, sauce bisque, embeurrée de poireaux • Civet de lièvre au vin rouge et genièvre, pommes et légumes vapeur • Millefeuille caramélisé, mousseline à la vanille Bourbon
Formule à 23,50 €
77 rue de Richelieu • ☎ 01 42 97 40 68 • M° Bourse ou 4 septembre • Jusqu'à 23 h • F : aucune

Osteria Ruggera 13

Cuisine étrangère
Italien
Annexe parisienne de la maison mère de Modène, la ville du vinaigre balsamique. La fresque multicolore sur la devanture donne un ton ensoleillé à cette salle de bistrot rougeoyante bien parisienne. Carte riche de plats italiens classiques revisités par un amoureux des senteurs actuelles et de belles et grandes assiettes.
Parmigiana di melanzane • Filet de bœuf au vinaigre balsamique • Spaghetti alla buffala • Dessert maison au mascarpone
Formule à 19,50 € (déjeuner)
35 rue Tiquetonne • ☎ 01 40 26 13 91 • M° Etienne-Marcel ou Halles • Jusqu'à 23 h • F : dimanche midi

Passy-Mandarin 12

Cuisine étrangère
Chinois
Cadre élégant qui a adopté tout le décor typique de la Chine, marbre et boiseries nobles. Service attentif et discret par un personnel en tenue locale. Cuisine soignée des chefs Won Man. On sert ici les classiques de la cuisine chinoise et thaïlandaise. Salons privés d'exception. Autre adresse voir 16e.
Ravioles à la vapeur • Canard pékinois laqué • Beignets de banane •
Formule à 16 € (déjeuner)
A partir de 35€ (carte)
6 rue d'Antin • ☎ 01 42 61 25 52 • M° Opéra • Jusqu'à 23 h • F : aucune

Le Royal Vendôme 17

Brasserie
Cuisine traditionnelle
Cadre d'autrefois, comme au temps de nos parents, avec un décor inusable de banquettes, un plafond décoré et de grands miroirs avec un beau comptoir central. Restauration de type brasserie avec des plats classiques qui en font une valeur sûre pour des repas d'affaires au déjeuner ou après spectacles, grâce à un service tardif. Mention bien à la côte de bœuf !
Rillettes d'oie • Côte de bœuf pour deux • Filet de daurade au beurre blanc • Crème caramel
À partir de 16 €
26 rue Danielle-Casanova • ☎ 01 42 61 48 36 • M° Opéra • Jusqu'à 22 h • F : samedi soir et dimanche

Le Tambour 15

Bistrot ancien
Cuisine traditionnelle
Le Bistrot de l'Urbain Bucolique. Tout l'esprit des forts des Halles dans ce restaurant au décor original, chaleureux et très parisien. La cuisine est simplement généreuse. On peut y déjeuner, goûter, dîner et souper en continu de midi à 5 h du matin des plats familiaux de nos provinces et de belles pièces de viande. Une des rares adresses de Paris pour "manger" jusqu'à l'aube.
Pied de porc • Andouillette AAAAA • Pavé de bœuf • Fondant au chocolat
À partir de 20 €
41 rue Montmartre • ☎ 01 42 33 06 90 • M° Les Halles • Jusqu'à 3 h • F : aucune

Bar des Variétés 11

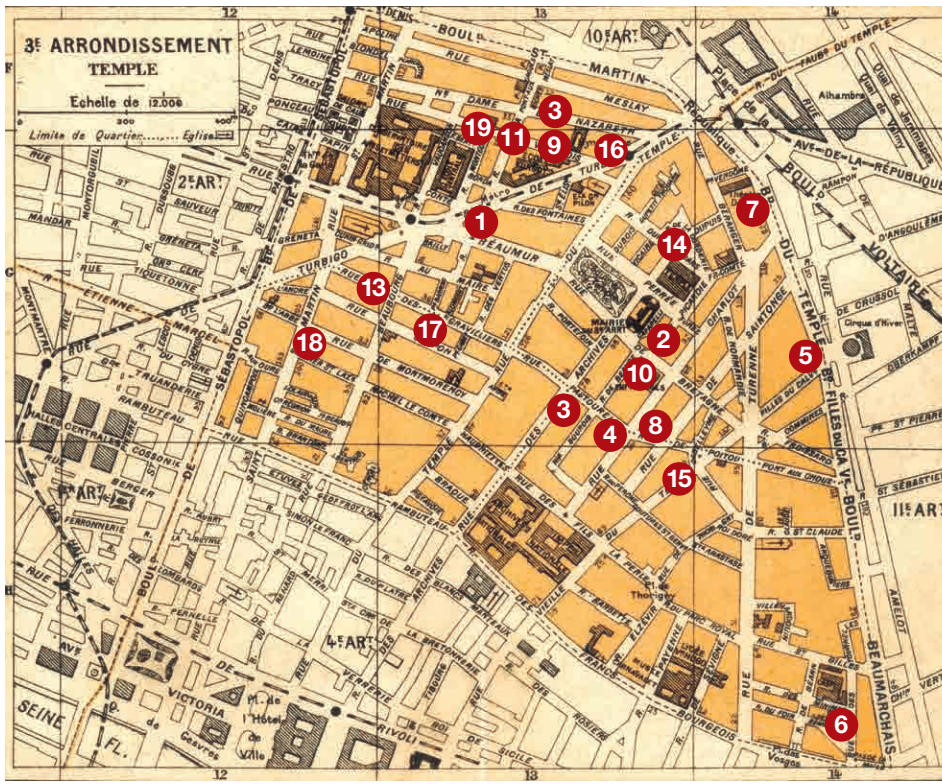
Bistrot ancien
Cuisine traditionnelle
Le Paris des passages est toujours porteur d'émotion : ce resto qui a gardé tout son caractère d'autrefois incite à retrouver à l'une de ses petites tables la cuisine de ménage d'époque. On revit avec nostalgie un repas soigné, servi rapidement, partageant une ambiance d'habitués du comptoir, commerçants du Passage et touristes heureux d'avoir trouvé l'archétype du bistrot parisien. Vins de soif sympas et belle petite salle à l'étage pour moments plus intimes. Accès par le 11 Bd Montmartre.
Œuf mayonnaise. Foie gras maison • Bœuf bourguignon • Burger au cantal ou au bleu • Mousse au chocolat, cheese cake aux fruits rouges et coulis de framboises
Formule à 9,90 € (déjeuner)
Menu à 15,90 € (dîner)
12 passage des Panoramas • ☎ 01 42 36 98 09 • M° Grands-Boulevards • Jusqu'à 23 h • F : aucune

Le Vin qui chante 14

Bistrot à vins
Cuisine traditionnelle
La devanture rénovée avec ses colombages anciens incite à entrer pour découvrir deux niveaux dans un sobre décor de poutres et de murs en pierre. Cuisine innovante à base de produits de terroir signée Steve Carda, à accompagner de plus de cent vins au choix. Même direction que le *Vin qui Danse* : 4 rue des Fossés-St-Jacques, 5e. (01 43 54 80 81) et le *Bistrot du Vin qui Danse* 128 rue Oberkampf - 11e (01 48 05 23 99).
Foie gras maison • Champignon rôti et œuf mollet • Pavé de cabillaud poêlé et son feuilleté champignons/tomates • Brownies aux noix de pecan et crème tendre au chocolat
Formule à 17 € (déjeuner)
Formule à 29 € (dîner)
52 rue Sainte-Anne • ☎ 01 40 20 03 70 • M° Quatre-Septembre ou Pyramides • Jusqu'à 22 h 30 • F : dimanche

3e ARRONDISSEMENT

03



Au Bascou	1	Le Café des Musées	12	404	13
Auberge Nicolas Flamel	18	Chez Janou	6	La Table d'Ana	11
Le Baromètre	4	Chez Jenny	7	Le Taxi Jaune	17
Le Barricou	5	Chez Nénesse	8	Restaurant Le Temple	16
Le Bistrot du Temple, chez Pascal	2	Les Enfants Rouges	10	Le Vertbois	19
La Bonne Cécile	3	Glou	15	Les Vitelloni	14
		Le Pramil	9		

Troisième

Au Bascou 1

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Dans une belle salle aux couleurs chaudes, ce vieux bistrot offre une cuisine pleine d'allant empruntant les chemins de la cuisine classique et l'esprit inventif du chef. Située en fond de salle, la cuisine s'admire un peu comme une scène de théâtre, le chef Bertrand Guénéron avec son équipe offrant un spectacle appétissant. En fin de service, le Chef vient en salle pour converser avec ses convives, comme autrefois. Un plaisir devenu rare.

Crevettes sautées salade • Soupe de châtaignes. Ravioli de foie gras • Axoa de veau basquaise • Lièvre à la royale • Millefeuille

Formule à 18 € (déjeuner)

Menu à 36 € (dîner)

38 rue Réaumur • ☎ 01 42 72 69 25 • M° Arts et Métiers • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi et dimanche

Auberge Nicolas Flamel 18

Restaurant cosy

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Le plus vieux restaurant de Paris (1407, qui dit mieux ?) rouvre ses belles salles-musée pour le bonheur des amateurs du passé. Élégance des tables, confort des sièges, on est loin de ce qui fut une auberge pour les pauvres. La cuisine d'Alain Geeam *(L'Autobus Impérial)* trouve ici un écrin idéal pour des plats soignés dans la grande tradition française. Salle privatisable au premier. Cave aux vins nobles.

St Jacques poêlée, purée de topinambours mousse de harengs fumés • Pavé de veau, cannelloni de courgettes à la confiture d'oignons rouges • Lotte caramélisée, courge spaghetti, espuma de courge butternut et sa chips noix de coco torréfiée • Lingot chocolat "Nicolas Flamel"

Formule à 18,50 € (déjeuner)

Menu à 31 € (carte)

51 rue de Montmorency • ☎ 01 42 71 77 78 • M° Rambuteau ou Arts et Métiers • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

Le Baromètre 4

Bistrot à vins

Plats de terroir

La grande devanture de pierre attire, les plats de la carte convainquent d'entrer dans ce temple de la tradition, l'accueil est à la hauteur. La diversité des charcuteries et des plats toujours renouvelés est en accord avec une carte des vins de Loire et d'autres régions.

Terrine maison • Tartare coupé au couteau • Gratin d'andouillettes • Fondant au chocolat

À partir de 18 €

17 rue Charlot • ☎ 01 48 87 04 54 • M° Saint-Sébastien-Froissart • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

Le Barricou 5

Bistrot à vins

Plats de terroir

Le Cirque d'Hiver, respectable monument de la vie parisienne, fait face à cet établissement qui honore le vin et la gastronomie du passé. Quand on est rouergat comme le patron, on aime la bonne chère et on aime faire plaisir dans une ambiance qui éloigne de la capitale, c'est réussi ! Une cave remarquable et remarquée.

Charcuteries d'Aveyron • Petit salé aux lentilles • Entrecôte de salers • Desserts maison

Formule à 12 € (déjeuner)

1 boulevard du Temple • ☎ 01 42 72 20 53 • M° Filles du Calvaire • Jusqu'à • F: dîners et dimanche

Le Bistrot du Temple, chez Pascal 2

Bistrot contemporain

Cuisine du marché

Quitter après 20 ans l'Île de St Martin pour revenir s'installer dans le vieux paris, voilà un bel hommage rendu aux gourmands parisiens. Pascal nous reçoit dans cette vielle maison petite rue du Marais à laquelle qu'il a redonné un coup de jeune avec sur deux niveaux, aménagé des tables bien disposées. Avec son jeune chef Cyril Lai, plein de talent, voilà un tandem gagnant : des assiettes superbes et bien composées, des saveurs en perpétuelle variation, tout ceci avec un choix restreint bien étudié pour la clientèle exigeante de ce haut Marais.

Œuf poché en crème de volaille et citron • Bavette d'aloyau purée maison • Triangolini farcis aux cèpes et truffes, crème de pistou • Panettone en pain perdu

À partir de 18 € (déjeuner)
À partir de 30 € (dîner)

19 rue de Picardie • ☎ 01 42 77 48 01 • M° Arts et Métiers • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi dimanche et lundi

La Bonne Cécile 3

Bistrot contemporain

Cuisine du marché

Benoît Dorémus nous vient du Val de Loire avec dans ses bagages, l'héritage culinaire de sa grand-mère Cécile, une vraie passion pour le métier de restaurateur et une solide pratique de la cuisine. Enseigne attractive pour les habitants du secteur, heureux de cette cuisine maison… Belle salle à l'étage privatisable. Brunch le dimanche.

Œuf cocotte au brie truffés • Saint-Jacques, carottes au curcuma, tombée de poireaux • Filet de volaille crémée pommes paysannes • Banofee pie sauce chocolat au rhum

Formule à 15 € (déjeuner)
À partir de 30 € (carte)

24 rue Notre-Dame-de-Nazareth • ☎ 01 42 72 08 92 • M° Temple ou République • Jusqu'à 22 h 30

Le Café des Musées 12

Bistrot ancien

Plats de terroir

Pierre Lecoutre et François Chenel du Dôme du Marais sont ici patrons d'un café-restaurant de 1924, ils donnent tout leur savoir faire dans une cuisine de derrière le zinc pour que l'on retrouve les mets de toujours et particulièrement les bonnes viandes et charcuteries. La salle de bistrot a gardé son vitrail et ses boiseries, pour le plaisir des convives qui (re) viennent ici pour un repas soigné mémorable et dans la journée pour un petit verre de vin au comptoir. Quelques tables sur le trottoir pour fumeurs. Plats à emporter.

Andouillette AAAAA • Échine ibaïona • Entrecôte à la plancha frites fraîches • Crème renversée. Terrine chocolat

Menu à 15 € (déjeuner)
À partir de 30 € (carte)

49 rue de Turenne • ☎ 01 42 72 96 17 • M° Saint-Sébastien-Froissart ou Chemin-Vert • Jusqu'à 23 h • F: aucune

Chez Janou 6

Bistrot ancien

Provençal

Ce bistrot style « Trente Glorieuses » dispose d'une magnifique terrasse sur une belle place arborée, calme, idéale pour un déjeuner ou un dîner d'été ou même d'hiver. La cuisine simple qui fleure bon les plats aux accents de Provence semble se plaire dans son décor cinéma. Très fréquenté, mais vous disposez de 365 jours cette année pour le découvrir. Réservez de préférence.

Moules gratinées à la provençale • Foie de veau à la sauge et aux mûres • Gambas flambées au pastis • Blanc manger au citron et son coulis

Formule à 14,50 € (déjeuner)
À partir de 32 € (dîner)

2 rue Roger-Verlomme • ☎ 01 42 72 28 41 • M° Chemin-Vert • Jusqu'à minuit • F: aucune

Chez Jenny 7

Brasserie

Cuisine traditionnelle

Vieille brasserie alsacienne avec décor exceptionnel du marqueteur Charles Spindler. Cuisine de brasserie classique, fruits de mer, choucroute généreuse pour vos soupers fins après spectacles. Tous les plats « fondamentaux" vous attendent. À visiter absolument. Salons privés. Dernier service 1 h du matin vendredi et samedi.

Fruits de mer • Choucroute de poissons. Choucroute Jenny • Baeckeoffe • Meringue vosgienne, sorbet framboise. Kouglof au rhum façon baba et marinade de raisins secs

Formule à 17,20 €

39 boulevard du Temple • ☎ 01 44 54 39 00 • M° République • Jusqu'à minuit • F: aucune

Chez Nénesse 8

Bistrot ancien

Cuisine du marché

Tous les ingrédients pour se mettre dans l'ambiance : nappes à carreaux rouges, carrelage parisien, poêle au milieu de la pièce. La cuisine se renouvelle en gardant ses qualités de simplicité et de générosité. Une preuve, le nombre d'habitués au déjeuner. On a un cuisinier, un vrai, au piano.

Quenelles de brochet • Bœuf ficelle • Rognons de veau • Mousse au chocolat

À partir de 11 € (déjeuner)
À partir de 35 € (dîner)

17 rue de Saintonge • ☎ 01 42 78 46 49 • M° République ou Filles du Calvaire • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi dimanche et jours fériés

Les Enfants Rouges 10

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Cuisine du marché

Dany Bertin-Denis nous reçoit dans sa salle à manger, c'est l'impression que l'on ressent dans ce beau bistrot ancien. Les plats proposés figurent parmi les grands classiques et sont exécutés par le chef Anton Guillon avec une grande finesse dont le choix des produits, des cuissons justes, des accompagnements bien vus. Dany Bertin-Denis chine les bons vins de producteurs, bourgognes et côte du rhône avec excellence avec le même plaisir qu'elle décore sa maison de beaux objets.

Clafoutis aux poireaux • Saint-Pierre poché au porto purée de courgettes • Andouillette A de Duval • Pain perdu grand-mère

Formule à 17 € (déjeuner)
À partir de 31 € (carte)

9 rue de Beauce • ☎ 01 48 87 80 61 • M° Temple • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche, lundi et mardi

Glou 15

Bistrot contemporain

Plats de terroir

Belle ambiance jeune et multicolore dans ce bistrot au décor épuré. L'adresse connaît le succès grâce à une équipe d'amoureux des vrais produits de terroir. On s'installe au comptoir, à de grandes tables manger-debout, à des tables classiques, ou au premier, mais toujours simplement façon bistrot. Plats soignés servis avec efficacité et plaisir partagé. Belle offre des meilleurs producteurs français dont 300 vignerons que l'on déguste au verre grâce à une « fontaine » à vins très pratique.

Jambon Ibaïona • Soupe Glou aux marrons • Le Burger 100% Aubrac • Cheese cake au potiron et bourbon

Formule à 16 € (déjeuner)
Formule à 21 € (dîner)

101 rue Vieille-du-Temple • ☎ 01 42 74 44 32 • M° Rambuteau ou Saint-Paul • Jusqu'à 23 h • F: 24, 25, 31 Décembre et 1er Janvier

Le Pramil 9

Restaurant cosy

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Deux petites salles intimes, où votre palais fera l'expérience de mets créatifs et délicieux. Cuisine traditionnelle revisitée par Alain Pramil cuisinier et propriétaire du restaurant, un autodidacte heureux au "savoir cuisiner" inépuisable. La maison offre une des meilleures prestations de notre guide. Il est impératif de réserver pour ne pas faire chou blanc…

Foie gras de canard mi-cuit avec anguille fumée • Ris de veau aux navets • Gigot de sept heures et dariole de brocoli. • Framboises et glace macha

Formule à 22 € (déjeuner)
À partir de 33 € (carte)

9 rue du Vertbois • ☎ 01 42 72 03 60 • M° Arts et Métiers ou Temple • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche midi et lundi

404 13

Cuisine étrangère

Bon Temps Gourmand

Maghreb

La Pigeot n'est présente que dans le nom de cette caverne d'Hakim Mazouz, où règne une ambiance vraiment pas triste. Installé sur des tables basses, musique à fond, éclairage tamisé, avec une cheminée géante, vous serez ravi par l'humeur joyeuse que vous ne trouverez pas ailleurs. La qualité réelle des mets complète le plaisir des lieux, avec de délicieux tagines et des couscous savoureux. Le service empressé, mais pour un dîner tranquille en tête à tête, oubliez… Créés à la même adresse, deux lieux gourmands étonnants à visiter, *Andy Wahloo* et *Derrière*.

Pastilla de pigeon • Tajine pruneaux amandes • Couscous 404 • Crêpe berbère au miel

Formule à 17 € (déjeuner)
À partir de 28 € (dîner)

69 rue des Gravilliers • ☎ 01 42 74 57 81 • M° Arts et Métiers • Jusqu'à 23 h • F: aucune

La Table d'Ana 11

Restaurant cosy

Cuisine traditionnelle

Niché dans la petite rue calme, ce restaurant récemment réinstallé à cette adresse, offre deux salles charmantes à la déco bistrot, tables nappées vichy. Ana sait nous convaincre par ses préparations de bonnes saveurs traditionnelles bien que l'exotisme soit présent dans ses assiettes.

Croustillant de gambas sauce tandoori • Cuisse de canard aux fruits rouges et purée • Poule au pot façon Ana • Moelleux au chocolat, glace vanille gingembre

Formule à 16 € (déjeuner)
À partir de 25 € (carte)

30 rue du Vertbois • ☎ 01 44 61 42 81 • M° Arts et Métiers ou Temple • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi dimanche lundi soir et mardi soir

Le Taxi Jaune 17

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

On pénètre par une grande arche de pierre et on découvre le grand comptoir ancien avec bar américain et néons, dans une salle au haut plafond et carrelage multi-tasseaux. Belle cuisine du « maître-restaurateur » Otis Lebert cultive la passion des produits d'origine, avec des plats qui ravivent nos mémoires de gourmands. On fait le tour de France des vins (au compteur). Expos temporaires aux murs.

Salade d'endives au foie gras et truffe • Brick de chèvre aux noix et à la truffe • Côte de cheval grillée • Tarte aux pommes grand mère, sauce caramel

Formule à 17 € (déjeuner)
À partir de 35 € (dîner)

13 rue Chapon • ☎ 01 42 76 00 40 • M° Arts et Métiers ou Rambuteau • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi et dimanche

Restaurant Le Temple 16

Ambiance originale

Corse

De la rue, on ne peut imaginer l'univers fou à l'intérieur, toute la déco est à l'effigie de Marylin Monroe, ponctuée de motifs panthère et froufrous dans les moindres recoins (dont le petit). Après la surprise, le chaleureux accueil de deux panthères nous amène au cœur de cette brasserie de quartier dans des petits espaces où se retrouvent les nombreux habitués d'une cuisine corse généreuse. Un endroit vraiment kitsch à ne pas manquer quand on apprécie cet art.

La grande assiette corse et son fromage • Figatellu grillé • Civet de sanglier • Bruccio frais

Formule à 13,50 € (déjeuner)
Menu à 21,50 € (dîner)

87 rue de Turbigo • ☎ 01 42 72 30 76 • M° Temple ou République • Jusqu'à : 22 h • F: dimanche

Le Vertbois 19

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Beau décor ancien dans cette rue en plein renouveau, un lieu qu'animent Pauline et Soline avec enthousiasme et joie communicative. La clientèle jeune apprécie une cuisine inspirée à base de produits frais tout en gardant la simplicité des bons mets. Tables agréables sur le trottoir en été. Salle au premier. Privatisation possible.

Croustillant de Boudin noir aux pommes • Souris d'agneau braisée au romarin • Belle entrecôte, poêlée de cèpes • Tarte au citron revisitée

Formule à 16 €
Menu à 25 € (dîner)

38 rue du Vertbois • ☎ 01 42 71 66 05 • M° Temple ou Réaumur-Sébastopol • Jusqu'à : 22 h 30 • F: dimanche

Les Vitelloni 14

Restaurant cosy

Bon Temps Gourmand

Italien

Face au marché du Temple, dans cet élégant restaurant on s'assoit sur des sièges du métro parisien du siècle dernier. L'affiche du film de Fellini trônant au mur annonce… l'Italie. Aux fourneaux, de jeunes cuisiniers italiens bien en verve. Les plats de pâtes nous chantent des saveurs vraies (Ah, la truffe blanche…). Sympathique terrasse toute l'année. Annexe rapide au 12 de la rue : *La Foccaceria*, pour un bon en-cas italien à déguster sur place ou à emporter.

Linguine tomates et basilic • Tagliatelles aux asperges et speck • Calamars grillés et salade de roquette • Panna cotta au café

Formule à 16,50 € (déjeuner)
À partir de 23 € (carte)

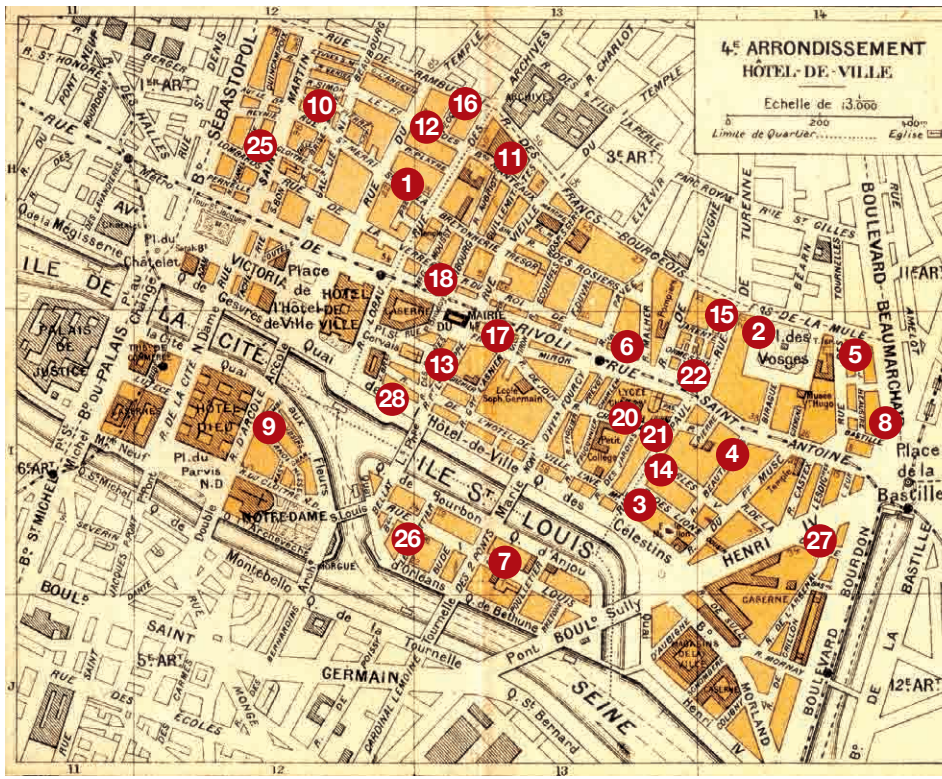
4 rue Dupetit-Thouars • ☎ 01 48 87 38 45 • M° Temple • Jusqu'à : 23 h • F: aucune

Quatrième

Mères et Filles

4e ARRONDISSEMENT

04



L'Arganier	1	Chez Clément Bastille	8	Les Fous d'en Face	18
Au Bougnat	9	Dame Tartine	10	Le Gorille blanc	20
Aux Vins des Pyrénées	4	Le Dôme du Marais	11	Le Marché	22
Le Bistrot de l'Oulette	5	Don Giovanni	17	Mères et Filles	3
Le Bistrot des Compères	21	L'Ébouillanté	13	Les Sommets de l'Himalaya	25
Le Bûcheron	6	L'Enoteca	14	La Taverne du Nil	26
Le Café Hugo	2	L'Épouvantail	15	Le Temps des Cerises	27
C'est mon plaisir Île Saint-Louis	7	Le Felteu	16	Le Trumilou	28

L'Arganier 1

Cuisine étrangère

Marocain

Pour attirer l'attention et ouvrir l'appétit, la présentation des plats du buffet derrière la vitrine est une idée originale et diablement efficace. Comment résister à ces spécialités marocaines de qualité aux chaudes couleurs et enivrantes senteurs qu'offre ce "bistrot" marocain. Brunch généreux le dimanche. La cuisine française est présente avec des plats du marché.

Le grand buffet d'entrées • Tajines • Couscous • Méchouis

À partir de 12,90 €

19 rue Sainte-Croix-de la-Bretonnerie • ☎ 01 42 72 08 25 • M° Hôtel-de-Ville • Jusqu'à 0 h 30 • F : aucune

Au Bougnat 9

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Les visiteurs de Notre-Dame de tous pays sont heureux de trouver à l'angle de la rue une maison qui fleure bon la Vieille France. Le décor, parquet de bois, bibliothèque à vins, banquette, a de quoi séduire, même les parisiens qui osent s'aventurer. La "Gazette du Bougnat" affiche de bons plats au goût du jour, bien réalisés qui font honneur à la Table française. Les vins sont présentés sur une carte de France des régions viticoles. Service continu de 12h à 22h. Même maison qu'*Au bon Coin*, 5e.

Œuf cocotte à la crème de morilles • Pavé de saumon rôti au lard fumé, étuvée de choux vert • Entrecôte angus (300 g) frites maison • Millefeuille à la pistache

Formule à 15 €

À partir de 27 € (carte)

26, rue Chanoinesse • ☎ 01 43 54 50 74 • M° Cité • Jusqu'à 22 h • F : aucune

Aux Vins des Pyrénées 4

Bistrot ancien

Viandes

On ne peut pas manquer cette authentique façade 1900 de marchand de vins avec ses belles lettres en émail blanc. Plafond haut et belle ambiance de bistrot, mobilier et objets de collection d'époque. La recette du succès tient autant à la bonne humeur générale qu'à une cuisine simple de terroir dont de bonnes viandes grillées. Brunch très fréquenté le dimanche.

Os à moelle • Escargots de bourgogne • Côte de bœuf • Moelleux au chocolat

Formule à 15 € (déjeuner)

À partir de 36 € (carte)

25 rue Beautreillis • ☎ 01 42 72 64 94 • M° Saint-Paul ou Bastille • Jusqu'à 23 h • F : aucune

Le Bistrot de l'Oulette 5

Bistrot ancien

Plats de terroir

À deux pas de la Bastille, c'est le bistrot de Marcel Baudis, qui désormais se consacre entièrement à cette adresse et nous offre sa cuisine raffinée et inventive qui a fait sa réputation depuis 1987. À midi, si vous trouvez votre place dans ce minuscule bistrot, vous aimerez une cuisine généreuse et savoureuse imprégnée de la Gascogne chère au chef. Tout est de bon aloi et on se sent bien.

Petit gâteau de boudin noir, betterave crue et pomme granny • Salmis de pintade • Poêlée de supions à l'encre, riz aux poivrons confits • Croustade aux pommes caramélisées et granité à l'armagnac

Formule à 20 € (déjeuner)

À partir de 26 € (carte)

38, rue des Tournelles • ☎ 01 42 71 43 33 • M° Bastille ou Chemin Vert • Jusqu'à 23 h • F : samedi midi et dimanche

Le Bistrot des Compères 21

Bistrot à vins

Cuisine traditionnelle

C'est vraiment le petit estancot qu'on aime trouver après une épuisante promenade de shopping dans le Marais. Simple, pas cher et rapide. L'équipe qui officie en cuisine offre un savoir faire indéniable et l'on prend plaisir à se délecter dans cet aimable décor du vieux Paris notamment en terrasse aux beaux jours. Good brunch des Compères le dimanche.

Cassolette de raviolini bio • Crème brûlée de chèvre frais et oignons confits • Confit de canard rôti • Profiteroles

Formule à 16 € (déjeuner)

À partir de 21 € (carte)

16 rue Charlemagne • ☎ 01 42 72 14 16 • M° Saint-Paul ou Pont-Marie • Jusqu'à 22 h 30 • F : dimanche et lundi

Le Bûcheron 6

Bistrot contemporain

Italien

Lieu branché très animé, rendez-vous pratique pour un déjeuner rapide aux consonances italiennes. Les tables sont petites, mais les assiettes sont grandes. Brunch à l'italienne le dimanche.

Antipasti maison • Pâtes fraîches • Tiramisu maison • Profiteroles

À partir de 19,50 €

À partir de 25 € (carte)

14 rue de Rivoli • ☎ 01 48 87 71 31 • M° Saint-Paul • Jusqu'à 23 h • F : aucune

Le Café Hugo 2

Brasserie

Cuisine traditionnelle

Brasserie offrant une terrasse couverte été hiver sous les arcades de la fameuse place. Carte simple de plats bien cuisinés à partager dans un climat historique et généreux. Salle au rez-de-chaussée privatisable. Même direction que *Dalou* place de la Nation (12e) et *Café Étienne* (1er).

Poêlée de champignons • Assiette de légumes bio • Filet de bar purée • Café gourmand

À partir de 14 €

22 place des Vosges • ☎ 01 42 72 64 04 • M° Saint-Paul • Jusqu'à 23 h 30 • F : aucune

C'est mon plaisir Île Saint-Louis 7

Ambiance originale

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Une rue mythique, une adresse consacrée depuis longtemps à la gastronomie, les associés de *C'est mon plaisir* ont réinstallé dans ces murs anciens une nouvelle équipe pour notre… plaisir. Jonathan Hamel concocte ses plats savamment. Menu dégustation en quatre plats à 40 €.

Mi-cuit de saumon agrumes • Filet mignon de porc • Cabillaud et bouillon léger • Cheese cake. Millefeuille

Formule à 22 € (déjeuner)

Menu à 33 € (dîner)

42, rue Saint-Louis en l'île • ☎ 01 43 26 79 27 • M° Pont Marie ou Cité • Jusqu'à 22 h 30 (23 h en été) • F : aucune

Chez Clément Bastille 8

Restaurant cosy

Cuisine traditionnelle

Reprenant les locaux d'une célèbre enseigne *l'Enclos de Ninon*, Chez Clément séduit par ses multiples salles cosy aux chaudes couleurs, sièges en rotin, banquettes et cheminées, du romantisme à souhait.» Cuisine toujours agréable de rôtisserie et de plats de grands-mères branchées. Toujours ouvert, toujours accueillant (service continu) jusqu'à 1 h les fins de semaine.

Fruits de mer • Assiette de rôtisseries et purée maison au beurre • Travers de porc au miel, pommes Pont-Neuf • Crêpe flambée au Grand Marnier. Crème brûlée à la cassonade

Formule à 15,95 €

21, Bd Beaumarchais • ☎ 01 40 29 17 00 • M° Bastille • Jusqu'à 23 h • F : aucune

Dame Tartine 10

Brasserie

Petite restauration

En face du Centre Pompidou, une brasserie qui offre une terrasse agréable où l'on profite de l'animation de l'esplanade et de son bassin. Formule de qualité (tous les plats sont fabriqués maison) qui, sans prétention, peut rivaliser avec la proposition des enseignes bien connues ici-bas. Une halte tartine à toute heure, c'est agréable, non ? et rue Brisemiche !

Tartines au saumon, au magret • Poulet aux morilles • Plats végétariens • Gâteau de pêches. Gâteau au chocolat

Formule à 11 € (déjeuner)

2 rue Brisemiche • ☎ 01 42 77 32 22 • M° Châtelet ou Hôtel-de-Ville • Jusqu'à 23 h • F : 24 et 25 décembre

Le Dôme du Marais 11

Ambiance originale

Bon Temps Gourmand

Poissons et fruits de mer

Un cadre original et raffiné inoubliable dans un lieu historique (remarquable coupole du XVIII[e]). Savoureux plats de marché avec de belles créations par un chef toujours en verve. Les produits d'origine sont de qualité et nous confirment que c'est là une constante dans la démarche de Pierre Lecoutre.

Belle assiette de jambon belotta • Coquilles Saint-Jacques snackées • Émincé de bœuf thaï, riz sauté aux herbes • Bombe chocolat, sorbet verveine

Formule à 29 € (déjeuner)

À partir de 35 € (dîner)

53 bis rue des Francs-Bourgeois • ☎ 01 42 74 54 17 • M° Hôtel-de-Ville, Rambuteau ou Saint-Paul • Jusqu'à 22 h 30 • F : aucune

Don Giovanni 17

Cuisine étrangère

Italien

Dans cette très ancienne rue parisienne, ce restaurant offre une évasion transalpine dans un charmant décor aux couleurs gaies. Cuisine raffinée avec de nombreuses spécialités que l'on voit se préparer en cuisine. Salle climatisée et quelques tables sur rue.

Tomates mozzarella • Gnocchi au basilic et à la sauce tomate • Pâtes aux fruits de mer • Tiramisu

Formule à 17,50 € (déjeuner)

À partir de 32 € (carte)

19 rue François-Miron • ☎ 01 48 87 01 02 • M° Saint-Paul • Jusqu'à 23 h • F : samedi midi, dimanche

L'Ebouillanté 13

Bistrot contemporain

Saveurs du Monde

Dans une rue piétonne classée au cœur du Marais, avec les beaux jours, la terrasse est très recherchée. Comment pourrait-on décrire cette cuisine du Monde, sinon de dire qu'elle nous détend et nous procure toujours le plaisir de saveurs fraîches et de recettes originales. Service en continu : cocktails et thés d'après-midi.

Bricks • Tourte de légumes • Agneau au curry • Apfelstrudel

Formule à 15 €

6 rue des Barres • ☎ 01 42 71 09 69 • M° Hôtel-de-Ville ou Pont-Marie • Jusqu'à 22 h • F : lundi

L'Enoteca 14

Bistrot contemporain

Bon Temps Gourmand

Italien

Ancienne demeure convertie en « vinothèque » italienne dont le décor moderne de boiseries aux couleurs foncées crée une ambiance chaude. Des saveurs originales renouvelant vos souvenirs gourmands transalpins. Bien sûr les vins sont à l'honneur avec une soirée dégustation chaque mois. La belle salle à l'étage accepte de grandes tables pour fêter un événement ou tout simplement pour la "dolce vita".

Soufflé au parmesan • Osso bucco • Gnocchis sauce Prosecco et orange • Tiramisu. Corleone

Formule à 14,50 € (déjeuner)

À partir de 25 € (carte)

25, rue Charles-V • ☎ 01 42 78 91 44 • M° Saint-Paul • Jusqu'à 23 h 30 • F : aucune

L'Epouvantail 15

Bistrot contemporain

Cuisine du marché

Dans ce secteur confit de restaurants, une restauration de femme à prix bon marché est un plaisir qu'on aime s'offrir sans retenue. Carte foisonnante de plats ménagers avec des recettes qu'il est bien plus agréable d'apprécier à cette table que de s'y risquer chez soi. Sélection de vins biologiques.

Croustillant de gambas • Bar à l'huile d'olive • Filet mignon de porc aux morilles • Millefeuille aux pommes caramélisées

Formule à 15 € (déjeuner)

Formule à 24 € (dîner)

6 rue de Jarente • ☎ 01 40 29 03 03 • M° Saint-Paul • Jusqu'à 23 h • F : samedi midi, dimanche et lundi soir

Le Felteu 16

Resto de quartier

Plats de terroir

À l'écart des rues animées, Marinette n'est plus là mais son esprit qui a fait le succès de ce «bougnat» est bien présent, avec un décor d'époque. Une cuisine qui se délecte des plats inusables malgré les modes.

Terrine de queue de bœuf • Boudin aux pommes • Andouillette AAAAA, Loup rôti • Mousse au chocolat

À partir de 20 €

15 rue Pecquay • ☎ 01 42 72 14 51 • M° Rambuteau ou Hôtel-de-Ville • Jusqu'à 22 h 15 • F : samedi midi, dimanche et jours fériés

Les Fous d'en Face 18

Bistrot contemporain

Cuisine traditionnelle

Légèrement à l'écart de la rue de Rivoli, l'endroit est apprécié pour son accueillante terrasse couverte où une clientèle exigeante vient apprécier des produits frais et savamment cuisinés. Une carte de beaux plats de tradition qui s'arrose avec des vins sélectionnés par le patron, membre de nombreux jurys d'accréditation. Une halte réconfortante proche de Beaubourg.

Escalope de foie gras frais poêlée • Pot-au-feu maison • Cassoulet aux haricots tarbais • Tarte maison à l'orange meringuée

Formule à 17 € (déjeuner)
À partir de 25 € (carte)

3 rue du Bourg-Tibourg • ☎ 01 48 87 03 75 • M° Hôtel-de-Ville • Jusqu'à 23 h 30 • F : aucune

Le Gorille blanc 20

Bistrot ancien

Cuisine du marché

La Bastoche côté Marais, ce sont ces petites ruelles du vieux Paris avec de beaux restes du passé comme ce décor de poutres et pierres apparentes qui nous met en appétit. La charmante équipe offre une cuisine du marché sans cesse renouvelée réussissant de grandes recettes bien maîtrisées. En été, quelques tables sur le trottoir.

Terrine de campagne aux pistaches grillées • Fricassée de lapin aux oignons et raisins blonds • Dos de cabillaud, purée de pois cassés et crème de betteraves • Croustade ariégeoise aux pommes et pruneaux

Formule à 16 € (déjeuner)
À partir de 35 € (carte)

4 impasse Guéménée • ☎ 01 42 72 08 45 • M° Bastille ou Saint-Paul • Jusqu'à 23 h • F : dimanche

Le Marché 22

Restaurant cosy

Cuisine du marché

Sur la belle place, pas simple de choisir parmi les nombreuses tables s'offrant à vous. Celle-ci propose une tonalité méridionale qui convient bien à l'esprit du lieu. Belle carte de plats de marché, avec de fières compagnes dans la cave. La terrasse des beaux jours est ensoleillée, et chauffée aux moments plus frisquets.

Saumon mi-cuit à la fleur de sel et poêlée de concombre • Magret de canard au miel épicé, pommes sautées pleurotes • Hamburger au foie gras maison • Crème brûlée vanille

Formule à 14,80 € (déjeuner)
Formule à 19,50 € (dîner)

2 place du Marché Sainte-Catherine • ☎ 01 42 77 34 88 • M° Saint-Paul • Jusqu'à 23 h • F : aucune

Mères et Filles 3

Bistrot à vins

Cuisine du marché

Dans cette demeure du XVII[e] s., Les sœurs Flavie et Mélody originaires de Sarlat ont installé un décor charmant dominante bleue. Au mur des photos polaroïd des clientes "mères et filles". La carte à prix sympathiques propose une cuisine aimant les plats classiques bien présentés mais aussi des recettes de cuisines étrangères.

Foie gras aux légumes, recette de notre maman • Cocotte de poisson blanc au lait de coco • Filet de bœuf black angus frites maison • Tiramisu pommes spéculoos

Formule à 13,90 € (déjeuner)
À partir de 22 € (carte)

8 rue Saint-Paul • ☎ 01 48 04 75 89 • M° Saint-Paul • Jusqu'à 21 h 30 • F : dimanche

Les Sommets de l'Himalaya 25

Cuisine étrangère

Indo-Pakistanais

Embarquez-vous pour une expédition indienne, pour des découvertes culinaires, la belle salle voûtée en sous-sol au décor royal aidant. Beaucoup d'épices dans ces préparations très soignées qui nous viennent des ancestrales recettes des Mughal, qui voyaient dans la bonne cuisine un enrichissement spirituel. Quelques plats végétariens.

Raitha yaourt • Nombreux curries maison • Menu Tandoori • Riz au lait

Formule à 9,50 € (déjeuner)
Formule à 22,50 € (dîner)

73 rue Saint-Martin • ☎ 01 44 59 37 76 • M° Rambuteau • Jusqu'à 23 h 30 • F : aucune

La Taverne du Nil 26

Cuisine étrangère

Libanais

L'enseigne évoque l'Égypte, le nom de la rue celui du vendeur de restes de restaurants au Moyen-Âge. Oubliez tout ça, cet agréable décor accueille un restaurant libanais présentant de fraîches spécialités. Beau choix de grillades très parfumées, concocté par Jean, le maître de maison. Adresse reposante dans l'île Saint-Louis, qui s'anime le vendredi et le samedi soir avec une danseuse aux charmes exotiques.

Taboulé • Viandes grillées • Tartare d'agneau • Cheveux d'ange

À partir de 15,50 €

16, 18 rue Le Regrattier • ☎ 01 40 46 09 02 • M° Pont Marie • Jusqu'à 23 h • F : lundi midi

Le Temps des Cerises 27

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

La célèbre chanson du XIX[e] s. s'adapte bien à cette maison basse (XVIII[e] s.) du vieux quartier Bastille. À l'intérieur, on vit encore au rythme des décors de la Belle Époque. Quel plaisir de s'attabler dans cet espace voué à la bonne cuisine de toujours, qui fut le rendez-vous des «bougnats» dont le fondateur de l'Auvergnat de Paris.

Œufs meurette • Porcelet rôti • Tartare coupé au couteau • Millefeuille gratiné au chocolat et crème vanillée

Formule à 13,50 € (déjeuner)
À partir de 30 € (dîner)

31 rue de la Cerisaie • ☎ 01 42 72 08 63 • M° Bastille • Jusqu'à minuit • F : aucune

Le Trumilou 28

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Ambiance familiale avec de grandes «tablées», (on pense aux auberges du dimanche en province) toujours au service d'une clientèle fidèle et qui aime se retrouver dans un brouhaha joyeux. Avec des plats aux noms que l'on croyait disparus, on nous convie à retrouver aujourd'hui les plaisirs de la table d'hier. Une grande table de 20 personnes ? pas de problème, mais réservez !

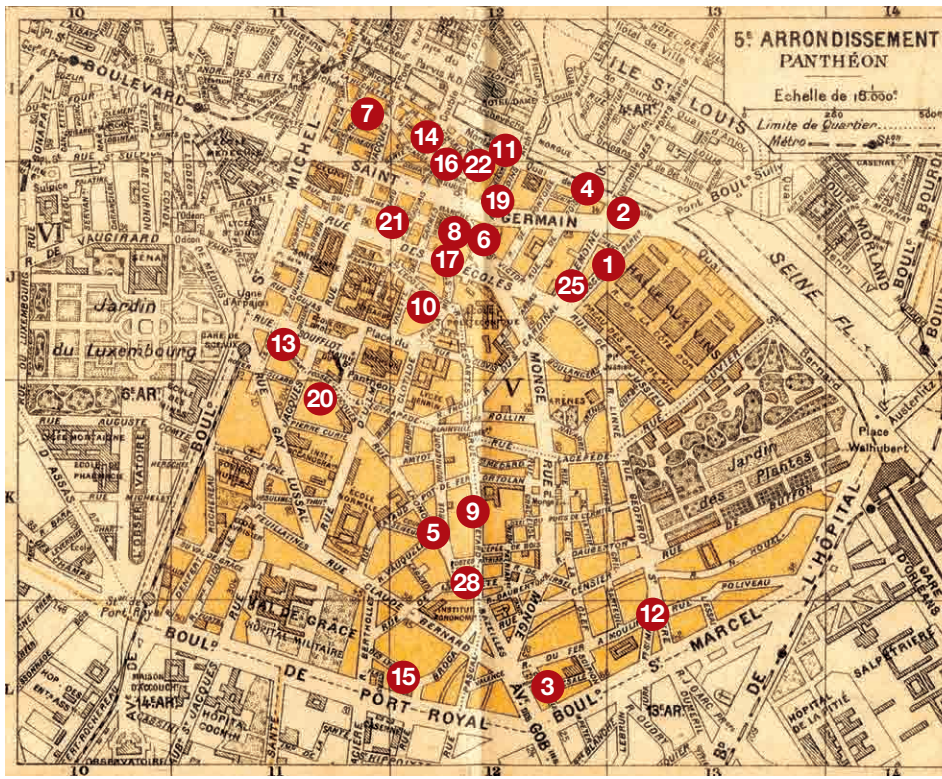
Ris de veau grand mère • Canard aux pruneaux • Andouillette • Œufs à la neige

Formule à 16,50 €
À partir de 20,50 € (dîner)

84 quai de l'Hôtel-de-Ville • ☎ 01 42 77 63 98 • M° Hôtel-de-Ville ou Pont-Marie • Jusqu'à 23 h • F : aucune

5e ARRONDISSEMENT

05



Les Agapes	12	Chez Lena et Mimile	5	Le Louis Vins	8
L'AOC	1	Chez René	4	Le Mouff'tôt Mouff'tard	9
L'Atlas	2	Les Degrés de Notre-Dame	11	Le Petit Pontoise	19
Au Bon Coin	3	El Sur	6	Les Petits Plats de Marc	28
Au Phil du Vin	16	Les Fontaines	13	Le Pré Verre	21
Au Port du Salut	20	La Fourmi ailée	14	Le Reminet	22
Le Bistrot 30	7	Inagiku	17	La Voie Lactée	25
Chantairelle	10	Le Languedoc	7		

Cinquième

Chez René

Les Agapes 12

RESTAURANT COSY

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Au carrefour de trois rues, charmant décor baigné d'une chaleureuse lumière avec des tables dressées avec élégance. La carte présente des mets classiques, enrichis de créations de belle personnalité, dus au bagage estimable de Frédéric Noleau, qui se plaît à en imprégner sa cuisine inspirée. Salon particulier de 25 personnes à l'étage.

Foie gras de canard poché aux poires, miel et vin rouge épicé • Filet de bar meunière aux pousses d'épinards et vinaigrette truffée • Filet de canette rôtie, légumes racines au bouillon de coriandre • Tarte sablée, ganache aux fèves de cacao, mousse aux zestes d'orange

Formule à 17 € (déjeuner)
Menu à 35 € (dîner)

47 bis rue Poliveau • ☎ 01 43 31 69 20 • M° Saint-Marcel ou Les Gobelins • Jusqu'à : 22 h 30 • F : dimanche et lundi

L'AOC 1

BISTROT CONTEMPORAIN

BON TEMPS GOURMAND

Plats de terroir

Face à Jussieu et l'Institut du Monde Arabe, c'est le rendez-vous des défenseurs de nos spécialités régionales. Toutes n'y sont pas, mais l'esprit terroir est savoureusement présent. Le chef et son épouse prennent les clients du bon côté, avec humour et écoute attentive des critiques. Mais il est vrai que les louanges sont, de beaucoup, les plus nombreuses. Parmi les viandes A s'Offrir Certainement, la côte de bœuf Simmenthal, le cœur de filet de bœuf normand ou le porc noir de Bigorre, chers aux vrais amateurs.

Terrines de l'AOC et sa confiture d'oignons • Os à moelle rôti à la fleur de sel • Poulet pattes noires de chez M. Barreau, jus à l'ail confit • Saint-Marcellin de la mère Richard

Formule à 23 € (déjeuner)
Formule à 32 € (carte)

14 rue des Fossés-Saint-Bernard • ☎ 01 43 54 22 52 • M° Jussieu ou Cardinal Lemoine • Jusqu'à : 23 h • F : dimanche et lundi

L'Atlas 2

CUISINE ÉTRANGÈRE

Marocain

Bien situé en face de l'Institut du Monde Arabe. Dans un décor mauresque accueillant, goûtez aux mets traditionnels et autres plats de qualité toujours basés sur des produits d'origine authentiques. Service traiteur et livraison à domicile.

Salade de l'Atlas aux poissons fumés • Pastilla au pigeon • Tajines d'agneau aux olives et citron confit • Salade d'oranges à la cannelle

À partir de 27 €

12 boulevard Saint-Germain • ☎ 01 46 33 86 98 • M° Maubert-Mutualité • Jusqu'à : 23 h • F : lundi et mardi midi

Au Bon Coin 3

BISTROT ANCIEN

Cuisine du marché

Tout a changé : le décor a été dépouillé pour ne laisser que les beaux murs de pierre et les tables en bois ciré. La jeune équipe au service donne un ton bon enfant et les convives apprécient. Quelques tables en manger-debout et sur le trottoir en été. Même maison qu'*Au Bougnat* face à Notre-Dame.

Velouté de topinambours et émietté de morue fraîche • Coquille Saint-Jacques fondue de poireaux et émulsion d'algues • Tête de veau snackée • Millefeuille praliné

Formule à 15 € (déjeuner)
Formule à 26 € (dîner)

21 rue de la Collégiale • ☎ 01 43 31 55 57 • M° Les Gobelins • Jusqu'à : 22 h 30 • F :

Au Phil du Vin 16

BISTROT À VINS

Cuisine traditionnelle

Ambiance gaie avec l'esprit de ce lieu animé par un "bonhomme" qui aime le plaisir de ses convives. Cuisine de tradition respectant saveurs et accords avec les vins. Belle cave voûtée privatisable et tables adaptées aux groupes.

Terrine Maison • Cassoulet maison • Rognon de veau sauce moutarde • Baba au rhum et son shot

Formule à 14 € (déjeuner)
Formule à 26 € (dîner)

23 rue Frédéric-Sauton • ☎ 01 44 41 14 09 • M° Maubert-Mutualité • Jusqu'à : 23 h • F : aucune

Au Port du Salut 20

BISTROT ANCIEN

Cuisine du marché

Vieille maison typique du quartier Soufflot, autrefois célèbre cabaret qui a vu débuter Guy Béart, Barbara, Boby Lapointe et bien d'autres, aujourd'hui restaurant de tradition. Repas servis dans deux salles aux décors de vieilles pierres et de bistrot. On s'offre une cuisine recettes de tradition rafraîchies à l'air du temps dans un décor classé Monument historique. Agréable terrasse en été. Salle privatisable au premier. Ouverture du cabaret courant 2013

Foie gras maison et son chutney de figues • Filet de bœuf gratin de nems • Bar de ligne à basse température dans son jus de coquillages avec pressé d'épinards à la menthe • Crème brûlée aux fraises

Formule à 18 € (déjeuner)
Formule à 35 € (dîner)

163 bis rue Saint-Jacques • ☎ 01 46 33 63 21 • M° Luxembourg • Jusqu'à : 23 h • F : aucune

Le Bistrot 30 7

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Dans cette rue emplie d'enseignes pour touristes, voilà la bonne adresse dans un charmant décor pour un repas simple servi avec de bons vins, et souvent partagé sur une même banquette avec d'autres convives heureux. Cuisine de bistrot authentique avec des incontournables agréables en toutes occasions. Salle privatisable au premier.

Gratinée à l'oignon. Moules marinières • Bœuf bourguignon à l'ancienne. Tagliatelles au saumon • Magret de canard à l'orange. Steak grillé, sauce au poivre. • Mousse au chocolat

Menu à 10 € (déjeuner)
Menu à 16 € (dîner)

32 rue Saint-Séverin • ☎ 01 43 29 31 31 • M° Saint-Michel • Jusqu'à : 23 h 30 • F : aucune

Chantairelle 10

BISTROT CONTEMPORAIN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Restaurant de spécialités régionales de la Haute-Loire aménagé avec une profusion de végétation et à l'ambiance sonore inspirée. Ensemble riche de produits rares à Paris : char-

cuteries, fromages, vins, bières, eaux, tisanes et pains de ce bon pays. Aux beaux jours, la terrasse fraîche est un havre de calme au cœur du Quartier Latin.
Œufs pochés à la fourme d'Ambert • Chou farci "Brivois" • Truffade • Tarte "Bourdaloue" aux poires
Formule à 19 € (déjeuner)
Menu à 35 € (dîner)
17 rue Laplace • ☎ 01 46 33 18 59 • M° Maubert-Mutualité • Jusqu'à : 22 h • F : samedi midi, dimanche et lundi soir

Chez Lena et Mimile 5

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Que ce soit au soleil de la terrasse à midi ou bien attablé aux chandelles le soir, ce vieux bistrot bien rénové est un espace de charme. Les plats sont élaborés selon les principes culinaires d'Hervé This, le théoricien de la gastronomie moléculaire. Cet engagement offre un choix de produits de qualité.
Cochonnailles ibériques • Veau en cocotte aux carottes confites • Poitrine de cochon confite aux épices, graines croquantes et polenta • Desserts Pierre Hermé
À partir de 17 € (déjeuner)
À partir de 40 € (dîner)
32 rue Tournefort • ☎ 01 47 07 72 47 • M° Place Monge ou Censier-Daubenton • Jusqu'à : 22 h 30 • F : aucune

Chez René 4

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Toujours fringant, cet établissement garde l'esprit qui fait son succès depuis 1957 : tables et banquettes accueillantes, salle claire et aérée autour d'un imposant comptoir inusable ; une adresse bonne et confortable. Belle cuisine classique pour réconforter les gourmands anxieux de perdre les racines de la cuisine bourgeoise. Agréable terrasse sur le boulevard en été.
Assiette de cochonnailles • Blettes au gratin René • Confit de canard maison • Mousse au chocolat "René"
À partir de 20 €
14 bd Saint-Germain • ☎ 01 43 54 30 23 • M° Maubert-Mutualité • Jusqu'à : 23 h • F : dimanche et lundi

Les Degrés de Notre-Dame 11

Bistrot ancien

Saveurs du Monde

À l'angle de la petite rue du Haut-Pavé, une belle maison et sa terrasse abritée, un réverbère : voilà une image pittoresque en bord de Seine. On descend quelques marches. Tout a changé, en cuisine des chefs japonais qui pratiquent les recettes françaises avec élégance et raffinement, tout en donnant une pincée d'ingrédients japonais. Le soir, carte de tapas originaux. Rare : la salle salon de thé en terrasse couverte est "fumeur". La maison fait bar et hôtel.
Saumon mariné au miso • Salade de petits légumes et filets de canard • Roulé de poulet fermier farci au ris de veau et shitakés • Tarte au saké accompagnée de liqueur aux prunes
Menu à 19 € (déjeuner)
À partir de 24 € (carte)
10 rue des Grands-Degrés • ☎ 01 55 42 88 88 • M° Maubert-Mutualité • Jusqu'à : 22 h 15 • F : dimanche

El Sur 6

Cuisine étrangère

Argentin

Salle aux fonctions multiples : bar, épicerie, restaurant et lieu culturel. Cuisine simple mais bien servie avec les fameuses viandes argentines à prix sympas. Assouvissez votre envie avec une belle de belle : la grillade au poids (à partir de 600 g). On peut acheter des spécialités.
Chausson farci de fromage et oignon • Entrecôte de bœuf d'Argentine, purée de patates douces • Morceau de bœuf grillé au poids • Flan "Rosita" à la confiture de lait
Formule à 14 € (déjeuner)
À partir de 32 € (carte)
35 bd Saint-Germain • ☎ 01 43 25 58 28 • M° Maubert-Mutualité • Jusqu'à : 23 h • F : dimanche et lundi midi

Les Fontaines 13

Bistrot à vins

Viandes

La devanture brasserie cache bien son jeu, l'intérieur offre une salle sur plusieurs niveaux avec des tables bien disposées. La salle est souvent bondée. La nouvelle équipe de ce restaurant reprend ce qui a fait le succès de cette adresse : bons produits, bonne préparation, prix adaptés. Agréable terrasse couverte.
Onglet de veau aux morilles • Carré d'agneau • Dos de saumon • Mille-feuille craquant aux framboises
Formule à 14 € (déjeuner)
9 rue Soufflot • ☎ 01 43 26 42 80 • M° Luxembourg • Jusqu'à : 23 h • F : aucune

La Fourmi ailée 14

Restaurant cosy

Cuisine inventive

Ce restaurant bibliothèque est une invitation au Bon temps, temps gourmand d'un repas et temps retrouvé de thés ou des goûters d'antan. Décor chaleureux de couleurs bleues et jaunes. Carte éclectique de plats très personnels proposant des alliances hardies. Belle carte de thés, quelques assiettes végétariennes. Même direction que "L'Été en pente douce" (18e).
Salades Caesar • Demi-canard en croûte de sel. • Souris d'agneau confite • Tarte fondante au chocolat et aux noix
Formule à 18,60 €
8 rue de Fouarre • ☎ 01 43 29 40 99 • M° Maubert-Mutualité • Jusqu'à : minuit • F : aucune

Inagiku 17

Cuisine étrangère

Japonais

Depuis 1989, on apprécie une restauration japonaise dans un cadre boisé, dépouillé comme il se doit. La légèreté des mets, les surprenantes assiettes colorées et très graphiques sont préparées avec brio devant la clientèle par de véritables cuisiniers artistes. Les tables chauffantes (cuisine teppanyaki) sont une véritable attraction.
Croustillants de foie gras • Sushis, sashimis. Bouquets sautés de saumon et de crevettes • Plats Teppanyaki • Cheesecake au thé vert
Formule à 13,50 € (déjeuner)
À partir de 38 € (carte)
14 rue de Pontoise • ☎ 01 43 54 70 07 • M° Maubert-Mutualité • Jusqu'à : 23h • F : aucune

Le Languedoc 7

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Le décor bistrot sans âge, une carte d'époque sous plastique, le service attentionné de l'équipe Dubois, une famille de Limousins dévoués à leur clientèle, voilà l'archétype du bistrot parisien familial. Cuisine savoureuse de produits de qualité une belle continuité du succès de cette maison où l'on aime vous faire bien manger. Un choix affiné des plats de tradition qu'on aime à retrouver. Et un œuf mayo à 2 €! Émotion.

Œuf dur mayonnaise • Espadon grillé beurre et citron • Châteaubriand grillé • Vacherin maison

À partir de 14 €

64 bd du Port-Royal • ☎ 01 47 07 24 47 • M° Port-Royal ou Gobelins • Jusqu'à : 22 h • F : mardi et mercredi

Le Louis Vins 8

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Depuis 2005, Philippe Bourgeois rend heureux les amateurs de bien vivre. Sa maison est à son image : souriante, élégante. Avec de beaux mobiliers et objets de collection, on se sent bien chez Fifi d'autant que son humour se ressent dans le service. Et pour les choses sérieuses une superbe cave insérée dans le décor. La formule de midi est parfaitement adaptée à celui qui veut profiter d'une cuisine du jour restant simple aux saveurs renouvelées.

Carpaccio d'aiguillette de canard • Rognon de veau grillé • Dos de lieu nage de crebe • Blabla au rhum

Formule à 16 € (déjeuner)

Formule à 26 € (carte)

9 rue de la Montagne-Sainte-Geneviève • ☎ 01 43 29 12 12 • M° Maubert-Mutualité • Jusqu'à : • F : aucune

Le Mouff'tôt Mouff'tard 9

Bistrot contemporain

Cuisine traditionnelle

Bien parigot, le foisonnant et hétéroclite décor de ce restaurant retrouve l'esprit mouff des années 60. Artistes, étudiants, universitaires s'y retrouvent pour échanger autour d'un verre au comptoir et aussi pour partager sur une table animée un repas simple d'une cuisine classique bien préparée. La maison fait salon de thé et bar pendant la journée.

Feuilletine de champignons aux échalotes confites • Tournedos Rossini • Gratin de queues d'écrevisses • Profiteroles

À partir de 18 €

71 rue Mouffetard • ☎ 01 47 07 91 58 • M° Monge • Jusqu'à : minuit • F : aucune

Le Petit Pontoise 19

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Cuisine inventive

Authentique salle de bistrot avec ses éléments de décor typique des Trente Glorieuses, le tout parfaitement conservé. On s'intéresse aux épices et on sait les accommoder aux plats les plus courants pour en faire de vraies créations, le sucré-salé étant aussi dans le ton.

Tarte tatin aux artichauts et parmesan • Carré d'agneau doré au piment d'Espelette • Bar rôti aux herbes folles • Amadeus au chocolat

À partir de 27, 50 €

9 rue de Pontoise • ☎ 01 43 29 25 20 • M° Maubert-Mutualité • Jusqu'à : 22 h 30 • F : aucune

Les Petits Plats de Marc 28

Ambiance originale

Cuisine inventive

Ce salon de thé gourmand est installé dans un quartier où la jeunesse estudiantine croise les touristes du monde entier. Marc Baudry invente une formule pour concilier les appétits de ces deux clientèles. Toujours dans l'actualité, avec des plats végétariens, sans gluten, des boissons sans sulfite, des saveurs à la mode et toujours des prix bas. On vous accueille au petit-déjeuner, au déjeuner et l'après-midi pas après 18 h.

Soupe. Salades • Œufs brouillés tout juste brouillés • Emmêlée à crue de fenouil et courgette citronnée • Compote et faisselle au naturel

À partir de 9,50 €

6 rue de l'Arbalète • ☎ 01 43 36 60 79 • M° Censier-Daubenton • Jusqu'à : 18 h 45 • F : lundi

Le Pré Verre 21

Bistrot à vins

Cuisine inventive

Une formule mixte où le décor de bois et une collection de pochettes des standards du jazz forment dans les deux salles un bel écrin de couleurs chaudes. Les Delacourcelle sont, depuis longtemps, les maîtres de la cuisine aux saveurs épicées. Ils lui apportent un hommage aux vins, quelle belle alliance ! Intéressante formule déjeuner avec vin et café compris. Venez vers 14 h pour être plus au calme.

Crème de salsifis aux amandes • Dorade royale, pommes de terre à la fève Tonka • Cochon de lait fondant et chou croquant aux épices douces • Truffade de chocolat noir et sa glace

Formule à 13,90 € (déjeuner)

Formule à 30,50 € (dîner)

8 rue Thénard • ☎ 01 43 54 59 47 • M° Maubert-Mutualité • Jusqu'à : 22 h 30 • F : dimanche et lundi

Le Reminet 22

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Cuisine inventive

Sous une voûte très ancienne et une belle enseigne en voie de disparition, un restaurant tout en longueur, bien décoré d'antiques lustres, de tableaux et de miroirs. Une base de recettes traditionnelles et de produits d'origine recherchés avec des éclairages actuels.

Noix de St Jacques piquées au jambon de Parme, blinis de maïs et blancs de poireaux marinés au citron et coriandre • Pavé de bar à la plancha, ravioles au tourteau, jambon et fenouil • Macaron à la pistache crème diplomate avec sorbet framboise basilic

Menu à 14,90 € (déjeuner)

À partir de 37,50 € (carte)

3 rue des Grands-Degrés • ☎ 01 44 07 04 24 • M° Maubert-Mutualité • Jusqu'à : 22 h 30 • F : aucune

La Voie Lactée 25

Cuisine étrangère

Turc

Petit restaurant chaleureux offrant un bel assortiment de spécialités turques. La cuisine turque serait l'une des meilleures du monde : la variété et la qualité des plats de ce restaurant en témoignent.

Sauté de veau sur une purée d'aubergines • Jarret d'agneau recouvert d'aubergines • Feuilleté pistaches et miel

Menu à 13,50 € (déjeuner)

Menu à 15,90 € (dîner)

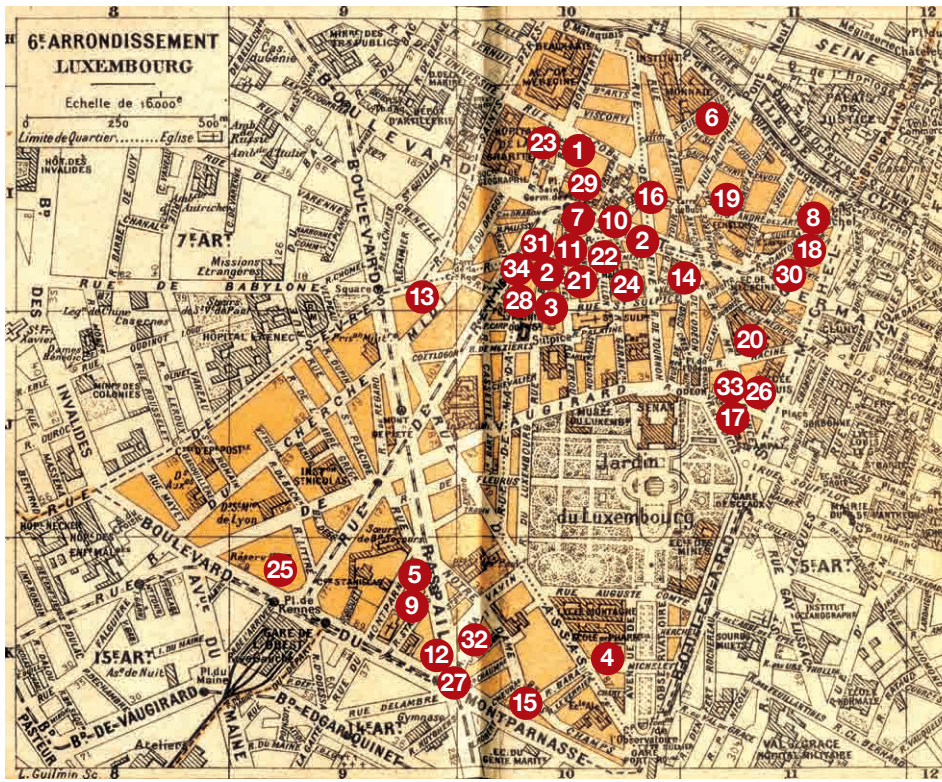
34 rue du Cardinal-Lemoine • ☎ 01 46 34 02 35 • M° Cardinal-Lemoine ou Maubert-Mutualité • Jusqu'à : 23 h • F : dimanche

Sixième

Le Montparnasse 1900

6e ARRONDISSEMENT

06


6e ARRONDISSEMENT
LUXEMBOURG
Echelle de 1/6.000e
0 250 500m
Limite de Quartier ..... Eglise
7e AR.
5e AR.
15e AR.
14e AR.
Jardin du Luxembourg
SENAT
SEINE
BOULEVARD DES INVALIDES
BOULEVARD RASPAIL
BOULEVARD DU MONTPARNASSE
RUE DE BABYLONE
RUE DE SEVRES
RUE DE VAUGIRARD
RUE DE RENNES
RUE DE L'ODEON
RUE DE L'ECOLE DE MEDECINE
RUE DE L'ANCIENNE COMEDIE
RUE DE L'HOTEL DE VILLE
RUE DE LA HUCHETTE
RUE DE LA HARPE
RUE DE LA SORBONNE
RUE DE VAUGIRARD
RUE DE MEDICIS
RUE DE FLEURUS
RUE DE L'ABBAYE
RUE DE L'ECOLE DE MEDECINE
RUE DE L'ODEON
RUE DE L'ANCIENNE COMEDIE
RUE DE L'HOTEL DE VILLE
RUE DE LA HUCHETTE
RUE DE LA HARPE
RUE DE LA SORBONNE
RUE DE VAUGIRARD
RUE DE MEDICIS
RUE DE FLEURUS
RUE DE L'ABBAYE
Pl. de Rennes
Pl. du Maine
Pl. St Sulpice
Pl. Edmond Rostand
Pl. Paul Painlevé
Pl. Michel Debré
Pl. Marcel Paul
Pl. Jean Rostand
Pl. Denfert Rochereau
Pl. Jacques Rueff
Pl. Jean Rostand
Pl. Marcel Paul
Pl. Michel Debré
Pl. Paul Painlevé
Pl. Edmond Rostand
Pl. St Sulpice
Pl. de Rennes
Pl. du Maine

L'Assignat 6

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Dans ce quartier élégant, un vrai bistrot - avec baby-foot, et décor aux belles images du passé - est une rareté qu'il faut connaître. Les repas de copains, qu'ils soient ouvriers ou étudiants, ont ici le charme d'autrefois. On partage une table et l'humeur charmante de madame. En cuisine, le patron prépare un déjeuner simple, généreux avec une pratique des plats classiques qu'on aimerait voir plus souvent.

Avocat mayonnaise • Andouille de Guéméné • Roastbeef • Gambas

Menu à 15 €

7 rue Guénégaud • ☎ 01 43 54 87 68 • M° Odéon ou Pont-Neuf • Jusqu'à • F: les soirs et dimanche

Au Pied de Fouet St Germain 1

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Une annexe du fameux restaurant de la rue de Babylone, transposée dans le cœur animé de St Germain, décor de bistrot avec une équipe chaleureuse qui s'active joyeusement sur les deux niveaux de cette vieille maison. La cuisine suit les règles d'une restauration simple et spontanée, ce qui signifie que les plaisirs de sa dégustation sont souvent grands et réjouissants, d'autant que l'addition reste, elle, de bas niveau. Pas de réservation, mais apéritif d'attente offert… et range-serviette pour les habitués.

Salade de gésiers • Sélection du boucher : entrecôte, bavette, onglet selon arrivage purée maison • Confit de canard maison et sa purée • Tarte tatin. Tiramisu

À partir de 13 €

3 rue Saint-Benoît • ☎ 01 42 96 59 10 • M° Saint-Germain-des-Prés • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

Aux Charpentiers 28

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Bel exemple de continuité dans ce haut-lieu de la restauration parisienne. Cent cinquante ans après son ouverture, cette superbe maison a su s'adapter aux modes et aux crises. Les plats classiques aux parfums bien mémorisés, ont été rénovés dans leur composition, comme pour suivre l'esprit créatif du compagnonnage. Honneur à la viande limousine avec une mémorable côte de bœuf. La maison est un véritable musée, demandez à voir le livre d'or des visiteurs. Service en continu le week-end et jours fériés.

Marbré de langue et pied-de-veau sauce tartare • Sardines de Bretagne crues marinées au citron vert • Bavette d'aloyau beurre vigneron • Moelleux aux noix sauce café et sa glace

Formule à 19,80 € (déjeuner)
À partir de 25 € (carte)

10 rue Mabillon • ☎ 01 43 26 30 05 • M° Mabillon ou Saint-Germain-des-Prés • Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

La Bastide Odéon 33

Restaurant cosy

Cuisine traditionnelle

Cette maison à proximité du Sénat accueille bien sûr les parlementaires mais l'équipe met tout son professionnalisme pour vous accueillir confortablement dans cette institution cossue tendance Sud. Avec son slogan, "dégustons le soleil", en cuisine, on ne mène pas un train de sénateur ! Les plats tournés vers les terroirs du Sud portent des éclats de cuisine actuelle. Plusieurs salons privatifs.

Bourriche à la Sétoise • Poulette des Landes rôtie à l'ail confit • Ravioli ouvert de supions et artichauts sautés • Croustillant de figues

Formule à 19,90 € (déjeuner)
À partir de 30 € (carte)

7 rue Corneille • ☎ 01 43 26 03 65 • M° Odéon ou Luxembourg • Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

La Boussole 3

Bistrot contemporain

Cuisine inventive

Splendides salles et cave voûtées aux murs de pierres apparentes fraîches en été. Chaleureusement accueillis toute l'année par une équipe jeune et sympa, on déguste une cuisine recherchée qui se définit elle-même "française aromatisée aux saveurs et aux parfums du monde". La Boussole garde le cap sur les saveurs et les épices. Même direction que la *Bastide d'Opio* avec sa cuisine provençale (9 rue Guisarde), *Côté Bergamote* (8 rue de Montfaucon) et *Séraphin* (5 rue Mabillon) qui proposent des formules similaires.

Croustillant de chèvre chaud à la viande des grisons • Croustillant de magret de canard, sauce au miel et foie gras à la fève de Tonka • Déclinaison de crèmes brûlées autour des épices •

Formule à 16,90 € (déjeuner)
Formule à 24,40 € (dîner)

12 rue Guisarde • ☎ 01 56 24 82 20 • M° Mabillon ou St Germain des prés • Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

Brasserie Fernand 15

Brasserie

Bon Temps Gourmand

Cuisine du marché

Le Tout Montparno se retrouve pour des repas de groupes et aussi pour de fructueux déjeuners-réunions dans cet établissement où l'on a le plaisir d'être bien servi dans un cadre plaisant. Certes, les gourmands ne viennent pas chercher ici des recettes inconnues, leur plaisir est de déguster des mets dont ils se délectent déjà à la lecture de la carte. La promesse est tenue ! Terrasse en été.

Tartare de bœuf • Filet de saumon frais, riz safrané • Fricassée de volaille à l'estragon, pâtes fraîches • Glace au marron, sauce au chocolat

Formule à 18 € (déjeuner)
À partir de 30 € (carte)

127 bd du Montparnasse • ☎ 01 43 27 47 11 • M° Vavin • Jusqu'à 23 h 30 • F: dimanche

Le Carré de Marguerite 4

Restaurant cosy

Cuisine du marché

On aime s'installer dans cette salle élégante et calme. Les plats que l'on choisit sur la carte sont bien connus des gourmands et quand ils nous sont servis, c'est un plaisir de les apprécier comme on en avait eu le désir. La grande tradition respectée par un jeune chef.

Feuilleté d'escargots aux pleurotes • Bar entier grillé au fenouil et petits légumes • Charlotte d'agneau fondante au cumin, purée maison • Cœur fondant au caramel et sa tuile au carambar

Formule à 18 € (déjeuner)
À partir de 28 € (carte)

87 rue d'Assas • ☎ 01 43 26 33 61 • M° Port-Royal ou Vavin • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et lundi

La Caspienne 5

Cuisine étrangère

Orient

Salle ancienne aux petits coins tranquilles bien propices aux repas d'affaires pour le déjeuner et aux dîners intimes le soir. La carte associe une pluralité de cuisines familiales, grecques, turques, iraniennes toutes mijotées. Il faut dire qu'il y a beaucoup de recettes «cousines» dans ces pays méditerranéens. Et toujours des assiettes bien appétissantes et ensoleillées.

Tzatsiki, Tarama, Dolmas, Poulpe à l'origan • Curry d'agneau aux épinards • Sauté d'agneau aux oignons mijoté aux aubergines et tomates • Pâtisseries orientales

Formule à 14,70 € (déjeuner)
Formule à 16,90 € (dîner)

4 rue Stanislas • ☎ 01 45 48 11 39 • M° Notre-Dame-des-Champs • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi et dimanche

Chez Marcel 9

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Jean-Bernard Daumail qui a enchanté ce lieu pendant plusieurs décennies a transmis à Pierre Cheucle. Que du bon chez cet ancien du *Bristol*, natif de Haute-Loire. Il faut le voir présenter ses créations à base de vrais bons produits. C'est toujours un des restaurants préférés des éditeurs du quartier qui emplissent la salle au déjeuner, mais le soir, le tout-paris s'y presse, c'est bien le mot, les petites tables sont installées bord à bord. Vins de terroirs remarquables. Collection de gentianes, whisky et vermouth.

Quenelles de brochet • Carpaccio "cochon" • Coq au vin • Tarte aux pralines

Formule à 19 € (déjeuner)
À partir de 34 € (carte)

7 rue Stanislas • ☎ 01 45 48 29 94 • M° Notre-Dame-des-Champs • Jusqu'à 22 h • F: samedi et dimanche

Chez Clément Saint-Michel 8

Restaurant cosy

Cuisine traditionnelle

Une des belles adresses de la chaîne avec de nombreuses salles sur plusieurs niveaux ou recoins pour s'isoler et profiter d'un bon moment douillet. Cuisine toujours agréable de rôtisserie et de plats de grands-mères branchées. Banc d'huîtres. Terrasse ombragée très demandée en été.

Les grandes assiettes • La rôtisserie de canard, de bœuf ou de saumon • Harmonie de sorbets •

Formule à 15,90 €

9 place Saint-André-des-Arts • ☎ 01 56 81 32 00 • M° Saint-Michel • Jusqu'à minuit • F: aucune

Coffee Parisien 11

Cuisine étrangère

Américaine

Créé et tenu par un américain, ce bar est devenu la coqueluche de nombreuses stars, du beau monde s'y bouscule en fin de semaine pour voir et être vu. À toute heure, on peut apprécier les standards du «Nouveau Monde» qui se préparent en cuisine pour une mise en appétit très jet-set. Autre adresse : 7 rue Gustave-Courbet, 16e. (01 45 53 17 17)

Œufs bénédict • Cheeseburger • Salades • Brownies

À partir de 20,50 €

4 rue Princesse • ☎ 01 43 54 18 18 • M° Mabillon • Jusqu'à 23 h • F: aucune

Comme à Savonnières 31

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Ah ! la fibre familiale ! La famille Roulière originaire de Savonnières, délicieuse bourgade tourangelle au bord de la Loire déjà inst llée à Paris dans trois lieux très prisés (*Boucherie Roulière* rue des Canettes et *Fernand* en face et rue Christine). Nous sommes dans l'antre de Valentin, jeune maître des lieux, à l'accueil dynamique, animant un décor classique de pierres chaudes et poutres. Les assiettes illustrent parfaitement le bonheur de retrouver les vraies valeurs de la cuisine. Œuf mayo exceptionnel : 4 beaux cocons en deux cuissons. Aux manettes : une jeune chef, angevine, merci la Loire ! Bien qu'on soit dans la rue de la Soif, la cave s'accorde naturellement à l'esprit de la cuisine. Petite salle voûtée privatisable au sous-sol.

Les légendaires œufs mayonnaise • Filet de julienne, risotto alorzo • Faux-filet a la plancha sauce poivre, purée maison • Mi-cuit chocolat cœur Nutella, glace au yaourt

Formule à 16 € (déjeuner)
À partir de 24 € (carte)

18 rue Guisarde • ☎ 01 43 29 52 18 • M° Mabillon ou Saint-Sulpice • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et lundi

Côté Bergamote 7

Restaurant cosy

Bon Temps Gourmand

Nouvelles saveurs

Dans cette ambiance ancienne, on se sent au cœur des saveurs d'herbes et épices. La carte met l'accent sur des notes originales. Hibiscus, chlorophylle, sirop d'érable, anis vert, coriandre y sont présents avec subtilité. Les assiettes de belle composition offrent d'appétissantes recettes de très bonne exécution. Plusieurs formules, notamment de salades, pour tous.

Duo de saumon en tartare à l'aneth et au quinoa • Cuisse de canard confit, sauce au miel à base de cassis • Linguines et ses légumes croquants sautés au wok à la coriandre • Mousse à la pâte d'amande et son coulis de mangue

Formule à 18,90 € (déjeuner)
Formule à 25,20 € (dîner)

8 rue Montfaucon • ☎ 01 43 26 50 56 • M° Mabillon • Jusqu'à 23 h 30 • F: Noël

Cubana Café 12

Ambiance originale

Cubain

Couleurs, lumières, peintures et parquets typiquement latinos, ce café avec un superbe bar est très fréquenté par la jeunesse et les heures de La Havane passent vite… Au son d'une musique envoûtante, on se délecte de tapas multiples et d'autres chauds amuse-bouches jusqu'à minuit. Avis aux amateurs : un vrai salon fumoir, grandes caves à cigares Havane.

Tapas • Picadillo • Langouste • Bruschetta

À partir de 18,50 € (déjeuner)
Menu à 24 € (dîner)

45- 47 rue Vavin • ☎ 01 40 46 80 81 • M° Vavin • Jusqu'à minuit • F: aucune

La Cuisine de Bar 13

Rapide

Petite restauration

Le décor dépouillé et sobre trompe son monde : nous sommes, en effet, dans l'annexe dégustation de la maison Poilâne qui jouxte l'établissement. Bien agréable façon d'apprécier l'illustre pain dont les alliances avec les produits de base de la cuisine sont toujours des réussites. Avec cette formule vous pouvez si vous le souhaitez, manger sans couteau ni fourchette. Service en continu dans l'après-midi : voilà un vrai et bon salon de tartines. Autre adresse : 38 rue Debelleyme, 3e. Tél. 01 44 61 83 40

Tartine au saint-marcellin • Tartine aux écrevisses • Tartines Foie gras • Tartine caramel au beurre salé

Formule à 13,50 € (déjeuner)

8 rue du Cherche-Midi • ☎ 01 45 48 45 69 • M° Sèvres-Babylone ou Saint-Placide • Jusqu'à 18 h 30 • F: les soirs, dimanche et lundi

Del Papa 2

Cuisine étrangère

Italien

Belle installation sur deux niveaux pour ce restaurant de traditions ménagères vous régalant de pâtes, pizzas, charcuteries du val d'Aoste. Ambiance joyeuse, grâce à la bonne humeur du chef italien qui dirige à ravir sa petite troupe et vous ouvre ses portes après un cinéma ou un vernissage dans le quartier. Autres adresses : 233 bis rue du Faubourg Saint-Honoré 8e Tél. 01 47 63 30 98 ; 135, avenue Malakoff, 16e Tél. : 01 45 00 36 73.

Tagliolini aux langoustines • Pizza Regina • Tarte fine aux pommes chaudes •

Formule à 16 € (déjeuner)

Formule à 25 € (dîner)

38, rue de Buci • ☎ 01 46 33 91 15 • M° Mabillon ou Odéon • Jusqu'à 23 h 45 • F: aucune

Les Éditeurs 14

Restaurant cosy

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

A l'étage, espace qui rend hommage aux professionnels de l'édition. L'ambiance feutrée et les larges fauteuils prédisposent à un repas en compagnie de nombreux livres mis à disposition (qu'il serait impoli de dévorer face à votre convive). Assiettes repas bien préparées et plats de cuisine bourgeoise très appétissants. Le rez-de-chaussée accueille un bar très agréable, ambiance jazzy pour un rendez-vous à toute heure, même avancée. Tables sur trottoir recherchées.

Salades repas • Club sandwich, croque monsieur ou madame • Entrecôte grillée sauce poivre • Minute de chocolat noir de Tanzanie

À partir de 24,50 €

4 carrefour de l'Odéon • ☎ 01 43 26 67 76 • M° Odéon • Jusqu'à 2 h • F: aucune

La Grille Saint-Germain 34

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Avec sa belle façade d'angle, *La Grille* attire par son décor boisé et ses nombreuses photos de "vedettes". Un classique des bistrots indémodables. Belles viandes d'origine soigneusement préparées dont la belle côte de bœuf. Et pour attendre Sa Majesté, partagez une terrine mère Brazier, une belle préparation. La table ronde derrière le bar est à réserver pour se sentir au cœur de l'activité de la rue Guisarde. Salle à l'étage privatisable.

Harengs à l'huile • Marmite de tête de veau sauce gribiche • Côte de bœuf sauce béarnaise • Crème caramel aux framboises

Menu à 18 € (déjeuner)

1 rue Guisarde • ☎ tél. 01 43 54 16 87 • M° Mabillon ou Saint-Sulpice • Jusqu'à 1 h • F: aucune

Indonésia 17

Cuisine étrangère

Indonésienne

On est souriant, on est tous associés semblent dire les animateurs de ce bout d'Indonésie réunis en coopérative ouvrière. Beau décor exotique. Les multiples îles de ce pays sont présentes par leurs spécialités qui foisonnent et que plusieurs menus vous aident à découvrir. Des saveurs méconnues, des goûts inattendus : l'équation résolue de l'exotisme culinaire.

Poisson aux noix de Kemiri • Brochettes de poulet à la sauce cacahuète • Riz sauté, riz safrané au lait de coco • Bœuf au lait de coco aux herbes exotiques

Formule à 11,50 € (déjeuner)

Formule à 17 € (dîner)

12 rue de Vaugirard • ☎ 01 43 25 70 22 • M° Odéon • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

J'Go Saint-Germain 10

Bistrot contemporain

Bon Temps Gourmand

Sud-Ouest

Version Rive Gauche de *J'Go* (Paris 9e), l'équipe toulousaine anime dans le bâtiment du marché Saint-Germain une belle ambassade à l'accent occitan. La grande terrasse est un régal en été, mais l'on peut dominer en s'installant sur une des tables manger-debout à l'intérieur. Véritable temple de la cuisine du sud-ouest avec de remarquables produits d'ori-

gine : volailles, viandes, vins ; pour un bon temps gourmand (assez cher en dehors des formules, qualité oblige). Étal pour acheter et cuisiner les beaux produits : *Les Jardins du J'Go.*
Assiette de Lou Pastifret et sa salade • Carré de côtes de porc noir de Bigorre • Friands d'agneau panés • Fondant au chocolat sauce chocolat
Formule à 17 € (déjeuner)
À partir de 36 € (carte)
Rue Clément- Marché-Saint-Germain • ☎ 01 43 26 19 02 • M° Mabillon ou Odéon • Jusqu'à 0 h 30 • F: aucune

La Lozère 18

Bistrot contemporain

Bon Temps Gourmand

Plats de terroir

Notre "plus petit département" s'offre une vitrine avec une charmante petite salle qui attire les amateurs de vraies valeurs. La plupart des produits (entre autres viandes, charcuteries, fromages) viennent de Lozère, et le chef égrène avec grand art les recettes authentiques. Pour préparer un voyage au beau pays du temps gourmand roboratif, c'est aussi l'Office du Tourisme de la Lozère à Paris. Produits de Lozère à emporter.
Aligot le jeudi soir • Foie gras au confit de coing • Entrecôte d'Aubrac • Gâteau à la châtaigne au cœur de chocolat
Formule à 17,10 € (déjeuner)
À partir de 22,90 € (carte)
4 rue Hautefeuille • ☎ 01 43 54 26 64 • M° Saint-Michel • Jusqu'à 22 h • F: dimanche et lundi

Le Montparnasse 1900 25

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Le décor historique resté intact (classé monument historique) vaut absolument de s'attabler dans cette brasserie mythique. La cuisine est bien adaptée au lieu, plats de tradition genre brasserie bien exécutés. Salles privatisables.
Saumon frais mariné à l'aneth • Terrine campagnarde aux foies de volailles • Filets de daurade à la plancha polenta crémeuse • Île flottante aux amandes grillées
Formule à 26,50 € (déjeuner)
Formule à 34 € (carte)
59 bd du Montparnasse • ☎ 01 45 49 19 00 • M° Montparnasse-Bienvenüe • Jusqu'à minuit • F: aucune

New Aqib 20

Cuisine étrangère

Indien

Au cœur du quartier latin, un petit restaurant à la décoration typiquement indienne, avec ses boiseries dentelées et ses objets d'artisanat traditionnel. Les hôtes sont originaires du Penjab et vous font découvrir la cuisine de leur région avec fierté et gentillesse. Les plats au four tandoori digestes et savoureux, un plaisir qu'on aime à retrouver.
Assortiment de beignets • Tandoori de viande, volaille, gambas • Mutton Tikka • Lassi à la rose (yaourt)
Formule à 9,50 € (déjeuner)
Menu à 15 € (dîner)
47 rue Monsieur-Le-Prince • ☎ 01 43 54 59 49 • M° Odéon • Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

Le Palanquin 21

Cuisine étrangère

Vietnamien

Rien de vietnamien dans cette salle aux charmes d'une vieille maison bien parisienne mais des tables propices aux repas intimes. Les préparations habituelles asiatiques sont présentes côtoyant des plats plus rares. Tout est cuisiné avec justesse.
Nems • Salade de papayes vertes aux fines herbes • Lotte grillée à l'aneth • Beignets. Flans. Glaces
Menu à 14,20 € (déjeuner)
À partir de 20 € (dîner)
12 rue Princesse • ☎ 01 43 29 77 66 • M° Mabillon ou Saint-Germain-des-Prés • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et lundi midi

Pères et Filles 16

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

L'immense façade et le décor illustrent le passé et accueillent plusieurs bibliothèques. Grâce au marbre, le décor rajeuni a gagné en élégance. La carte parcourt les plats de cuisine classiques, bien élaborés et généreux. Pendant les journées à l'atmosphère douce, vous pouvez profiter de la belle terrasse au cœur de la rue piétonne.
Velouté de topinambours • Cocotte de poulet aux morilles et riesling • Pain perdu brioché et sa glace à la confiture de lait •
Formule à 17 € (déjeuner)
À partir de 29 € (carte)
81 rue de Seine • ☎ 01 43 25 00 28 • M° Mabillon ou Odéon • Jusqu'à 23 h • F: aucune

Le Petit Mabillon 22

Cuisine étrangère

Italien

Deux petites salles dont l'une au sous-sol, associées à l'exotisme des plats de la péninsule, font craquer les amoureux du quartier. Rien de très original dans les plats, mais après tout, c'est la tradition sicilo-italienne que l'on vient trouver ici. La salle en sous-sol ouverte sur cour est très prisée en été.
Bocconcini aux fruits de mer • Montanella aux câpres • Osso bucco • Tiramisu maison
Menu à 16,80 €
6 rue Mabillon • ☎ 01 43 54 08 41 • M° Mabillon • Jusqu'à 23 h 15 • F: dimanche et lundi midi

Le Petit Saint-Benoît 23

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Bistrot populaire depuis 1901, très photogénique même rénové, à ne pas manquer que l'on soit parisien de souche ou passionné nostalgique. Cuisine très traditionnelle bien annoncée par sa carte mise en page comme en 1900, un plaisir de la redécouverte des plats de l'époque. Quelques très agréables tables sur le trottoir l'été. Pas de carte bancaire. Possibilité de dîner à partir de 18 h 30.
Harengs pommes à l'huile. Os à moelle • Bœuf bourguignon • Hachis parmentier • Crème au chocolat

À partir de 15 € (déjeuner)
Formule à 18 € (dîner)
4 rue Saint-Benoit • ☎ 01 42 60 27 92 • M° Saint-Germain-des-Prés • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

Le Petit Vatel 24

Bistrot ancien

Cuisine du marché

Face au marché Saint-Germain, cette enseigne familière aux riverains et autres anciens étudiants du secteur est pourtant un microrestaurant. Les hôtesses de ce lieu mythique mettent leur passion au profit de savoureux plats ménagers et des entrées de charcuteries ou de soupes hors du temps. Amusante tablette contre la devanture pour déjeuner face à la rue animée. Pas de réservation.

Terrine maison aux foies de volaille • Poulet fermier rôti aux citrons confits • Boudin noir Christian Parra aux deux pommes • Poire au vin

Formule à 15 € (déjeuner)
À partir de 21 € (carte)
5 rue Lobineau • ☎ 01 43 54 28 49 • M° Mabillon • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et lundi

Polidor 26

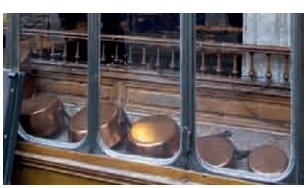
Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Une des plus vieilles "cantines" de Paris, ouverte en 1845 à l'enseigne Crémerie-Restaurant Polidor et qui garde tout le cachet de son passé. Cuisine simple toujours généreuse, les recettes du temps de nos grands-mères offrent un repas généreux, dans le respect de la tradition. Tous les produits sont frais et cuisinés sur place. Viande bouchère. Salle authentique très animée avec son curieux meuble à serviettes.

Les hors-d'œuvre traditionnels • Suprême de poulet velouté de morilles, purée • Bœuf bourguignon, macaronis • Tarte tatin

Menu à 22 €
41 rue Monsieur le Prince • ☎ 01 43 26 95 34 • M° Luxembourg ou Odéon • Jusqu'à minuit • F: aucune



La Rotonde Montparnasse 27

Brasserie

Bon Temps Gourmand

Viandes

Cette imposante maison, dans le carré d'or de Montparnasse, offre un confort bourgeois et un accueil toujours sympathique. La clientèle souvent familiale ne s'en lasse pas. Belle carte de brasserie avec des recettes respectant la tradition sans trop céder aux techniques culinaires modernes. Mention aux viandes de Salers bien préparées et à la superbe côte de veau, notre péché mignon. Banc d'huîtres. Service en continu.

Soupe à l'oignon gratinée • Entrecôte et côte de bœuf de Salers • Tartare de bœuf. Sole meunière • Mollet tout chocolat. Glaces Berthillon

Formule à 21 € (déjeuner)
À partir de 35 € (carte)
105 bd du Montparnasse • ☎ 01 43 26 48 26 • M° Vavin • Jusqu'à 1 h • F: aucune

La Tourelle 30

Bistrot ancien

Cuisine du marché

Perdu dans les très vieilles rues du quartier Odéon, on découvre avec ravissement la superbe tourelle surplombant l'ancienne devanture de boiseries. Cuisine du marché dans cette ancienne salle typique avec des plats renouvelés pour satisfaire l'appétit des nombreux habitués. Pause déjeuner idéale après une balade dans le Quartier Latin.

Terrine de poisson • Rognons sauce Madère • Cabillaud purée de lentilles • Sublime au chocolat

Formule à 15 € (déjeuner)
Formule à 21 € (dîner)
5 rue Hautefeuille • ☎ 01 46 33 12 47 • M° Odéon ou Saint-Michel • Jusqu'à 22 h • F: samedi midi et dimanche

Tsukizi 29

Cuisine étrangère

Japonais

L'équipe chaleureuse autour du maître, Mr. Sukeno, est un modèle d'accueil. Le client s'installe au comptoir à quelques centimètres du cuisinier : le spectacle commence… Les classiques bien frais offrent les parfums et textures attendues, mais si l'on sort des sushis, on peut apprécier une vraie bonne cuisine avec des poissons cuits selon de véritables rituels auxquels on participe avec appétit.

Salade de crabe • Sushi, sashimi • Salade de fruits • Gâteau japonais

Formule à 17 € (déjeuner)
À partir de 25 € (carte)
2 bis rue des Ciseaux • ☎ 01 43 54 65 19 • M° Saint-Germain-des-Prés ou Mabillon • Jusqu'à 22 h • F: dimanche midi et lundi

Vins et Terroirs 19

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Confortablement attablé sur des banquettes, on admire le décor qui rend hommage aux grands dessinateurs d'autrefois. Le bon rapport qualité prix, les plats de toujours, l'accueil du maître, attirent les « travailleurs » du quartier et il est prudent de réserver au déjeuner. Salle au premier étage plus calme.

Guacamole et tartare de saumon • Bœuf bourguignon aux carottes • Rognon de veau aux deux moutardes • Fondant au chocolat

Menu à 11 € (déjeuner)
Menu à 19 € (dîner)
66 rue Saint-André-des-Arts • ☎ 01 46 33 00 77 • M° Odéon ou Saint-Michel • Jusqu'à 23 h • F: aucune

Wadja 32

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Cuisine du marché

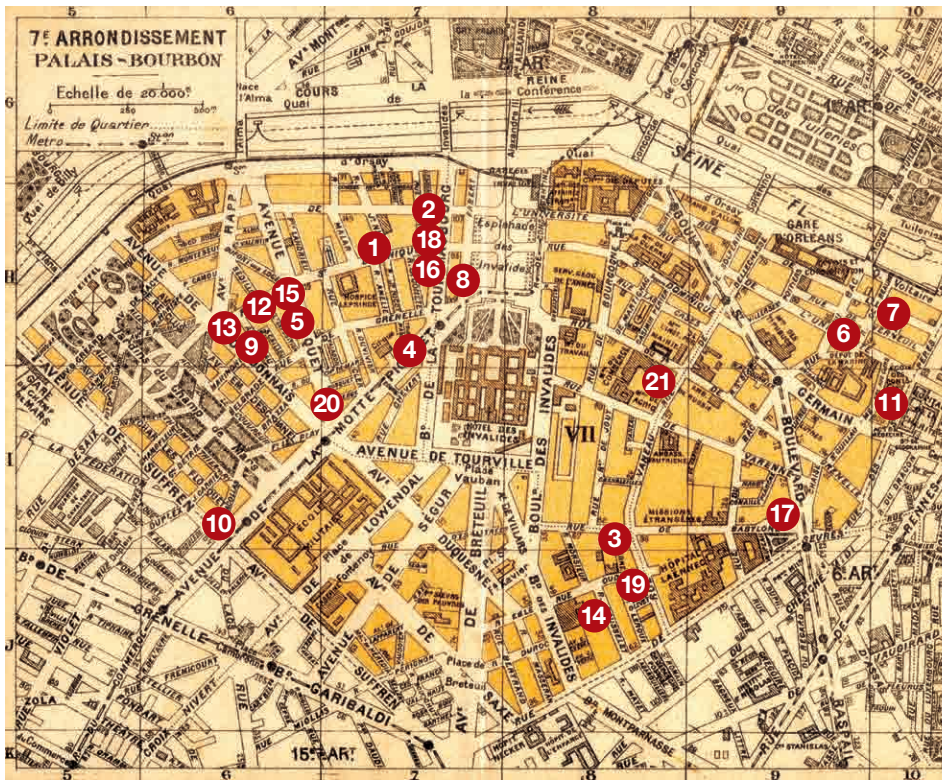
Le décor historique des années trente, plutôt austère, est contrebalancé par un accueil et un service d'un savoir-faire culinaire réputé. Beaucoup d'intelligence dans les choix des plats qui évoluent selon le marché et l'esprit créatif du chef. Bons vins bio. L'adresse est très prisée pour le déjeuner, réservez.

Carpaccio de céleri à la moelle de bœuf • Pintade de la cour d'Armoise rôtie aux carottes et mandarines de Sicile • St-Jacques poêlée purée de persil tubéreux • Crêpe à la cardamome et compote d'aubergines

Formule à 18 € (déjeuner)
À partir de 35 € (carte)
10 rue de la Grande-Chaumière • ☎ 01 46 33 02 02 • M° Vavin • Jusqu'à 22 h • F: samedi midi dimanche

7e ARRONDISSEMENT

07


7e ARRONDISSEMENT
PALAIS-BOURBON
Echelle de 20.000e
Limite de Quartier
Metro
VII
AVENUE DE TOURVILLE
BOULEVARD DES INVALIDES
AVENUE DE LA MOTTE-PICQUET
AVENUE DE SUFFREN
AVENUE DE LOWENDAL
AVENUE DE LA BOURDONNAIS
AVENUE DE GRENELLE
AVENUE DE LA TOUR-MAUBOURG
BOULEVARD DE LA TOUR-MAUBOURG
BOULEVARD DE LA GARE
BOULEVARD DE GRENELLE
BOULEVARD GARIBALDI
BOULEVARD DE SEBASTOPOL
BOULEVARD DE SEVASTOPOL
BOULEVARD DE LA CHAPELLE
BOULEVARD DE LA MADELEINE
BOULEVARD DE LA CONCORDE
BOULEVARD DE LA CHARONNE
BOULEVARD DE LA VILLETTE
BOULEVARD DE LA CHAUSSEE D'ANTIN
BOULEVARD DE LA CHAUSSEE DU MAINE
BOULEVARD DE LA CHAUSSEE DE CLIGNANCOURT
BOULEVARD DE LA CHAUSSEE DE MENILMONTANT
BOULEVARD DE LA CHAUSSEE DE MONTMARTRE
BOULEVARD DE LA CHAUSSEE DE PASSY
BOULEVARD DE LA CHAUSSEE DE PUTEAUX
BOULEVARD DE LA CHAUSSEE DE SAINT-DENIS
BOULEVARD DE LA CHAUSSEE DE SAINT-GERMAIN
BOULEVARD DE LA CHAUSSEE DE SAINT-MARTIN
BOULEVARD DE LA CHAUSSEE DE SAINT-OUEN
BOULEVARD DE LA CHAUSSEE DE SAINT-PIERRE
BOULEVARD DE LA CHAUSSEE DE SAINT-VINCENT
BOULEVARD DE LA CHAUSSEE DE SAINT-VINCENT-DE-PAUL

Septième

Les Crocs de l'Ogre

Apollon 1

Cuisine étrangère

Grec

Peu de restaurants grecs font honneur à cette cuisine ensoleillée. Voilà une adresse qui en est digne, une preuve : on parle beaucoup grec dans cette taverne typique. Magnifiques hors-d'œuvre colorés et belles senteurs à découvrir sans modération, la fraîcheur et la qualité des plats sont indiscutables. On déguste à toute heure et on peut emporter, service traiteur intégré.

Hors-d'œuvre • Caviar d'aubergines • Moussaka • Yaourt maison au miel

Formule à 15,50 € (déjeuner)

À partir de 26 € (carte)

24 rue Jean-Nicot • ☎ 01 45 55 68 47 • M° La Tour-Maubourg • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

07

L'Auberge Bressane 4

Bistrot ancien

Plats de terroir

La Bresse à la cuisine riche (crème, volailles, grenouilles) n'est présente ici que par ses belles volailles charnues au goût prononcé et sa quenelle, recette toujours abondante en saveurs. C'est en fait un florilège de la cuisine bourgeoise du XX^e^ s. Ambiance province au cœur d'un quartier tranquille et riche. Un "musée" de la cuisine française. Voiturier gratuit.

Œufs en meurette. Tartelette aux cèpes et aux girolles • Quenelle de brochet ou de volaille • Coq au vin • Baba au rhum. Omelette norvégienne

Formule à 22 € (déjeuner)

À partir de 30 € (carte)

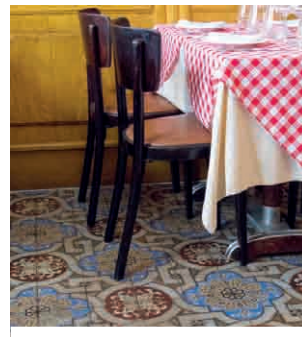
16 avenue de la Motte-Picquet • ☎ 01 47 05 98 37 • M° La Tour-Maubourg • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi

Au Petit Tonneau 2

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Quel bonheur de retrouver un restaurant d'avant la révolution (de la nouvelle cuisine). Le décor archétypal est simple mais chaleureux. La "femme" de cette maison, c'est aujourd'hui Arlette qui a succédé à Ginette Boyer que l'on n'est pas prêt d'oublier. La cuisine riche et impeccable de Mimoun Jaïsa lui rend un bel honneur en gardant ses plats de grande tradition. Les produits frais du marché sont ici



en générosité, pour une délectation inoubliable.

Lentilles aux écrevisses • Blanquette de veau à l'ancienne • Sole meunière • Mousse au chocolat. Tarte Tatin

Formule à 19 € (déjeuner)

Menu à 37 € (dîner)

20 rue Surcouf • ☎ 01 47 05 09 01 • M° La Tour-Maubourg ou Invalides • Jusqu'à 22 h 15 • F: lundi et mardi

Au Pied de Fouet 3

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Véritable institution de la cuisine de ménage, on y mange au coude à coude installé sur des banquettes hors d'âge, bien calé pour apprécier les honnêtes plats du marché. André Gide appréciait déjà ce minuscule bistrot, qui plaît toujours aux écrivains et à bien d'autres dont nous sommes. Son ambiance unique (décor et bonnes odeurs) et historique d'un ancien relais de Postes semble inaltérable. La maison a fait des enfants tout aussi remarquables, voir 6^e^, 11^e^.

Œuf mayonnaise. Rillettes d'oie • Foies de volaille sautés • Noix d'entrecôte, purée maison • Tartes maison. Pudding "diplomate" et sa crème anglaise

À partir de 13 €

45 rue de Babylone • ☎ 01 47 05 12 27 • M° Saint-François Xavier ou Sèvres-Babylone • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

Le Bistrot de l'Université 6

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Dans cette rue aux belles antiquités, un bistrot des Années Folles comble le chineur et aussi les fonctionnaires des ministères voisins. La cuisine n'a pas du tout l'âge de son décor, et en offrant une sélection restreinte de recettes bien imaginées et soigneusement préparées, on se dit que les années futures de cette adresse sont bien engagées. Belle salle au premier, privatisable le soir.

Crottin de chèvre rôti au basilic • Magret de canard • Souris d'agneau rôtie au thym et lentilles du Puy • Moelleux au chocolat noir coulant

À partir de 20 €

40 rue de l'Université • ☎ 01 42 61 26 64 • M° Rue du Bac • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi et dimanche

Le Bistrot de Paris 7

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Cette maison centenaire continue sa belle vie. Le beau décor de style 1900 datant des années 70 s'est patiné. En revanche le service a gardé sa bienveillance aimable. Voilà une table où l'on retrouve intactes les meilleures recettes de brasserie. Le rendez-vous apprécié de la clientèle distinguée.

Ravioles à la crème • Haddock poché à l'anglaise • Volaille jaune des Landes • Baba au vieux rhum

À partir de 22 €

M° École-Militaire • Jusqu'à 23 h • F: lundi midi et samedi midi

Le Bistrot du 7^e^ 8

Bistrot contemporain

Plats de terroir

Bien que cette raison sociale se retrouve dans plusieurs arrondissements, il ne s'agit pas d'une même société. Jean-François Beauvallet vit son métier avec bonheur et on le ressent dans la carte de ce restaurant et bien sûr dans les assiettes. Il sait offrir une belle qualité pour un budget modéré. Quelques plats végétariens. Autre adresse : Le Bistrot Saint-Dominique même arrondissement.

Soupe de poissons • Rognon de veau sauce moutarde • Dorade royale à la provençale • Charlotte glacée au chocolat

Formule à 15 € (déjeuner)

Menu à 27 € (dîner)

56 bd de la Tour-Maubourg • ☎ 01 45 51 93 08 • M° La Tour-Maubourg • Jusqu'à 23 h • F: aucune

Les Botanistes 17

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Cuisine du marché

Dans cette rue à l'arrière du *Bon Marché*, se niche une sympathique maison actualisée avec de beaux restes de son passé bistrotier, beau comptoir, carrelages, tables cirées… Jean-Baptiste Gay applique son savoir-faire (pâtissier de formation) à une carte de belles assiettes savamment composées. Beaucoup de finesse dans sa cuisine, avec bien sûr de bons et beaux desserts. Petite terrasse sur le trottoir.

Velouté d'étrilles aux écrevisses et cappuccino de gingembre • Petits chipirons sautés à l'huile d'olive, risotto à l'encre de seiche • La fricassée de lapin aux oignons et raisins secs • Croustade ariégeoise aux pruneaux à l'Armagnac

À partir de 22 €

11 bis rue Chomel • ☎ 01 45 49 04 54 • M° Sèvres-Babylone • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

Café Constant 12

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Le multitalentueux chef Christian Constant nous offre un beau cadeau : son talent et ses recettes à prix doux. Dans une ambiance de vrai café-bistrot (ouvert dès le petit-déjeuner) on vit avec appétit chaque heure de la journée. Jeunesse cosmopolite au service. Voilà la cuisine bistrot qu'on attend d'un grand chef : son talent donné aux plats classiques. Une bonne façon de faire découvrir aux jeunes gourmands les plats de leurs arrières grands parents, après une balade au Champ de Mars. Salle à l'étage privatisable.

Tartare de saumon, huîtres et bar au gingembre • Œufs mimosa comme autrefois • Escalope de veau cordon-bleu comme l'aiment nos enfants • Tarte fine aux pommes

Formule à 16 € (déjeuner)

À partir de 23 € (carte)

139 rue Saint-Dominique • ☎ 01 47 53 73 34 • M° École Militaire • Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

Le Café de Mars 9

Bistrot contemporain

Cuisine traditionnelle

Voilà un restaurant pour bien terminer une balade au Champ de Mars proche. Décor modernisé avec raffinement, la salle garde son carrelage multitasseaux de ses origines liées à la construction de la Tour. La cuisine orchestrée par l'équipe de la *Laiterie Ste Clotilde* rue de Bellechasse, est à l'image du décor : empreinte de traditions, servie aimablement sur des assiettes élégantes, avec des produits de qualité. Brunch américain le dimanche.

Raviolis de gambas • Filet de bœuf en croustade • Saint-Jacques citronnelle • Tarte au caramel salé et noix

Formule à 20 € (déjeuner)

À partir de 26 € (carte)

11 rue Augereau • ☎ 01 45 50 10 90 • M° École Militaire • Jusqu'à 23 h • F: samedi midi et dimanche soir

Carmine café 10

Brasserie

Saveurs du Monde

Près du Champ de Mars, l'enseigne évoque la tendance de cette brasserie cosmopolite. La déco fait appel à des typographies géantes des noms des lieux et des plats de la cuisine. Ambiance originale. La vaste carte des mets présente les plats stars de France, d'Italie et des USA. On apprécie les assiettes généreuses et de qualité, ainsi qu'une grande variété de pizzas. Terrasse découverte en été et chauffée en hiver. Salon de thé tous les après-midi.

Chicken Caesar au poulet grillé • Thon façon Tataki • Escalope de veau au marsala. Filet de bœuf sur pierre • NY Cheese-cake au citron

Formule à 15,50 € (déjeuner)

À partir de 22 € (carte)

73 avenue de Suffren • ☎ 01 47 34 90 56 • M° La Motte-Picquet-Grenelle • Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

La Criée de Babylone 3

Bistrot contemporain

Poissons et fruits de mer

Annexe mer du *Pied de Fouet*. Le restaurant est composé d'une petite salle et d'une mezzanine d'où l'on observe la préparation de son assiette. Nous avons rendez-vous avec les meilleurs représentants de notre cuisine de la mer dont d'appétissants fruits de mer. On peut commander et se faire livrer, ou emporter les plats et plusieurs vins tout prêts à la dégustation.

Assiette de la Criée • Choucroute de la Mer • Filet de Saint-Pierre • Poire pochée avec glace à la vanille et chocolat

À partir de 18 €

45 rue de Babylone • ☎ 01 47 05 85 00 • M° Saint-François Xavier ou Sèvres-Babylone • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

Les Crocs de l'Ogre 20

Bistrot contemporain

Bon Temps Gourmand

Viandes

Avec son slogan, "le resto quand t'as les crocs", on vient ici avec l'esprit carnassier. Associant un vrai étal de boucher avec un mûrissoir de la viande, la salle accueille les appétits déjà amateurs de l'*Ogre* (16e) comme les amoureux de beaux morceaux de viandes. Sur la table, une planche de charcuterie vous met dans l'ambiance. De la demi-portion aux pièces pour deux ou plus, laissez-vous guider par l'ardoise dans de belles variations carnées ou si vous le préférez, choisissez à la boucherie ce qui vous met l'eau à la bouche. Tout est bon et bien cuisiné. Petit salon fumoir

Œuf espagnol • Déclinaison de tartares • Viandes grillées de la boucherie • Tarte aux fruits de saison

À partir de 22,50 €

81 avenue Bosquet • ☎ 01 45 56 96 29 • M° École Militaire • Jusqu'à 22 h 30 • F: lundi

Doïna 13

Cuisine étrangère

Roumain

Dans le tour de l'Europe culinaire, la Roumanie n'est pas le pays le plus couru, voilà donc une table à l'exotisme rare. On peut être partagé sur cette cuisine pas toujours légère mais qui s'apprécie dans l'ambiance particulière du lieu à l'accueil charmant. La Tour Eiffel est à deux pas.

Salade du pêcheur • Saumon fumé • Caviar d'aubergine. Poivrons et feuilles de vigne farcies • Gâteau aux pommes. Crêpe aux griottes • Gâteau au fromage blanc

Formule à 16 €

149 rue Saint-Dominique • ☎ 01 45 50 32 17 • M° École-Militaire • Jusqu'à 23 h • F: lundi midi

Domaine de Lintillac 14

Restaurant cosy

Sud-Ouest

Grand choix de charcuterie de Corrèze, une façon sûre de goûter aux vrais produits du terroir. Vaste ardoise de vins de vignerons servis au verre et carafe. Sélection remarquable des stars gourmandes du Sud Ouest : foie gras, confits et autres boudins de canard. Les déguster dans cette salle colorée et gaie est un plaisir qu'on aime renouveler. Intéressante formule express. On peut les emporter. Autre adresse, à voir dans le 2e.

Foie gras (huit choix) • Cassoulet au confit de canard • Tête de veau • Gâteau aux noix de Brive

Formule à 12,80 € (déjeuner)
À partir de 16 € (dîner)

20 rue Rousselet • ☎ 01 45 66 88 23 • M° Duroc ou Vaneau • Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

Ellis Island Café 11

Cuisine étrangère

Américain

On est loin des coffee-shops de Manhattan, ce petit établissement de St-Germain offre cependant une agréable fenêtre sur les mets américains. La cuisine américaine nous a beaucoup influencés, et les plats portent des noms bien connus, dont il est plaisant d'apprécier ici la qualité. Brunch très fréquenté en fin de semaine.

Cheese, Ham, Tuna & Ellis Island Burger (double bacon et cheese burger) • Œufs Benedict • Côte de bœuf • Chocolate Cake, cheese cake, apple-pie, brownie

Formule à 16 € (déjeuner)
Formule à 19 € (dîner)

5 rue Perronnet • ☎ 01 40 49 08 08 • M° Saint-Germain-des-Prés • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche soir, lundi soir et mardi soir

La Fontaine de Mars 15

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Plats de terroir

Ce bistrot (l'un des plus vieux de la capitale) rend hommage aux années de naissance de la Tour Eiffel toute proche. Les fervents cosmopolites appréciant son accueil chaleureux du vrai Paris ! Il a accueilli Barack Obama et sa famille en 2009. Tous les ténors de la cuisine du Sud-Ouest avec des vrais produits d'artisans présentés avec respect, foi de la maison Boudon. La qualité a un prix ! La terrasse d'été près de la fontaine est à réserver pour un moment gourmand et romantique. Salle privatisable à l'étage. Annexe bistrot à proximité *Le Petit Cler*, 29 rue Cler, Tél. : 01 45 50 17 50.

Croustillant de chèvre chaud au basilic, endives sauce moutarde • Œuf au madiran façon meurette • Confit de canard, Cassoulet aux haricots tarbais • Croustifondant de chocolat noir

À partir de 26 €

129 rue Saint-Dominique • ☎ 01 47 05 46 44 • M° École-Militaire • Jusqu'à 23 h • F: aucune

Laiterie Sainte Clotilde 21

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Cuisine du marché

Quand on pénètre dans la salle, l'ambiance est celle d'un rad de quartier d'époque «années formica». La jeunesse du service et de la clientèle, l'ardoise courte, nous amènent à changer d'avis et l'on comprend que la cuisine se veut bien actuelle. La dégustation ne laisse plus aucun doute : l'équipe qui a transformé ce très ancien site laitier a de solides convictions culinaires qu'elle sait mettre en œuvre pour le plaisir des convives. Les assiettes sont bien composées, sans chichis, avec une élégance que l'on retrouve dans les saveurs et la nature des produits cuisinés.

Soupe d'aubergine et oignon rouge rôtis • Piccata de veau crème à la sauge et câpres • Maquereau rôti carottes panne et betteraves • Gâteau "chardon" au chocolat

Formule à 20 € (déjeuner)
À partir de 23 € (carte)

64 rue de Bellechasse • ☎ 01 45 51 74 61 • M° Varenne ou Solférino • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi, dimanche

Miyako 16

Cuisine étrangère

Japonais

Confortable table nipponne toute en fraîcheur, depuis bientôt vingt ans avec le même sérieux. Classique cuisine japonaise préparée avec simplicité et rapidité. Le plateau-repas s'apprécie à deux. On peut emporter chez soi ou se faire livrer.

Sushis, sashimis • Brochettes de Saint-Jacques • Maki mono • Pâte de haricots rouges

Formule à 12,80 € (déjeuner)
Formule à 15,80 € (dîner)

121 rue de l'Université • ☎ 01 47 05 41 83 • M° Invalides • Jusqu'à 22 h 45 • F: samedi midi et dimanche

Saveurs du Soleil 18

Cuisine étrangère

Italien

On emporte ou on déguste sur place. La boutique du traiteur accueille quelques tables dont certaines sont les bienvenues sur le trottoir en été. Bons produits transalpins, grands classiques, préparés avec adresse et servis de beaucoup de sourires. Pas de dîner. Service traiteur pour réception très latine.

Antipasti • Lasagne • Pasta selon l'humeur du chef • Panna cotta

Formule à 15 € (déjeuner)

24 rue Surcouf • ☎ 01 45 55 52 20 • M° La Tour-Maubourg • Jusqu'à 15 h • F: dîners

Le Vin de Soif 19

Bistrot contemporain

Cuisine traditionnelle

Avec sa verve périgourdine, Marylène reçoit sa clientèle jeune et avertie et sait faire oublier la petite salle sans décor en présentant avec fierté ses vins de soif et les riches plats de l'ardoise. Gérald, le gaillard au piano, pratique un art bien accompli : générosité des plats, qualité des produits, maîtrise des cuissons. Carte du marché en évolution quotidienne.

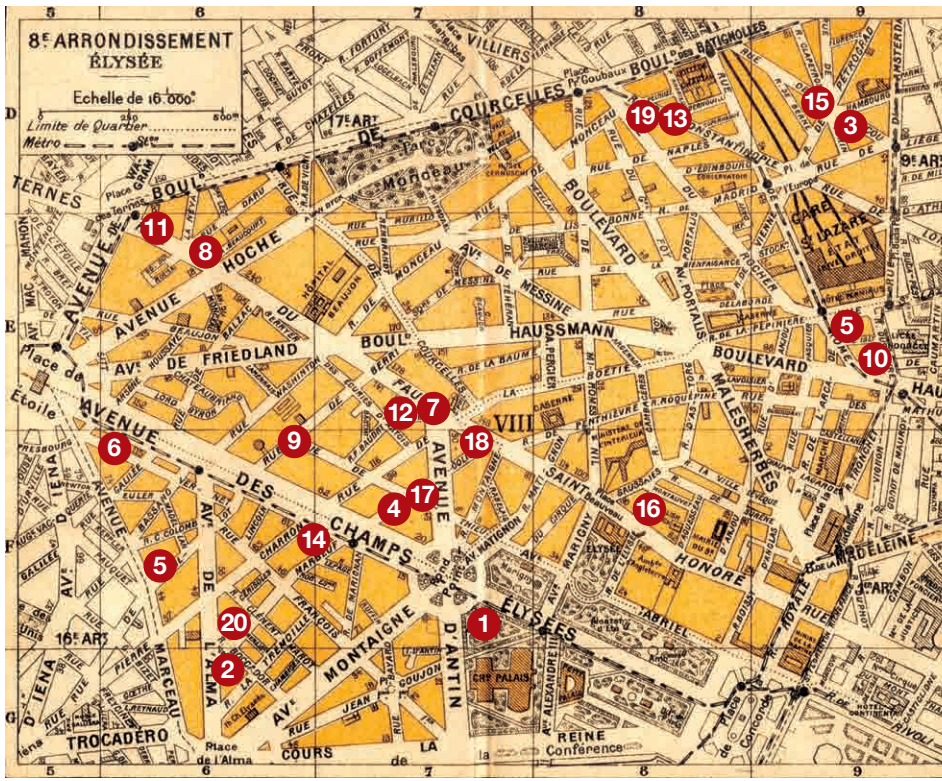
Charcuteries ibériques • Filet de maquereau sur chou croquant • Rôti de veau fondant à l'estragon • Gâteau au chocolat

Formule à 16 € (déjeuner)
À partir de 30 € (carte)

24 rue Pierre-Leroux • ☎ 01 43 06 79 85 • M° Vaneau • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi et dimanche

Huitième

8e ARRONDISSEMENT


8e ARRONDISSEMENT
ÉLYSÉE
Echelle de 1/6 000e
Limite de Quartier
Métro
AVENUE DE FRIEDLAND
AVENUE DES CHAMPS ÉLYSÉES
AVENUE HOCHE
AVENUE MARCEAU
AVENUE MONTAIGNE
AVENUE D'IÉNA
AVENUE DE L'ALMA
AVENUE GABRIEL
AVENUE MATIGNON
AVENUE MARIGNY
AVENUE DE MARIGNAN
AVENUE PIERRE 1er DE SERBIE
AVENUE DU PRÉSIDENT WILSON
AVENUE DU GÉNÉRAL BRUNET
AVENUE DU GÉNÉRAL LECLERC
AVENUE DE MESSINE
AVENUE DE L'OPÉRA
AVENUE DE LA REINE HORTENSE
AVENUE DE LA BOURDONNAIS
AVENUE DE CONSTANTINOPLE
AVENUE DE VILLIERS
AVENUE DE WAGRAM
AVENUE DE TERNES
AVENUE DE LA GRANDE ARMÉE
BOULEVARD HAUSSMANN
BOULEVARD MALESHERBES
BOULEVARD DE COURCELLES
BOULEVARD DE LA MADELEINE
BOULEVARD DES BATIGNOLLES
BOULEVARD DE LA PÉPINIÈRE
BOULEVARD DE LISBONNE
BOULEVARD DE LA TOUR MAUBOURG
RUE DE LA BOÉTIE
RUE DE LA BOÉTIE
RUE DU FAUBOURG SAINT HONORÉ
RUE DE LA PAIX
RUE DE LA PAIX
RUE DE LA PAIX

Asian 2

Cuisine étrangère

Asiatique

Un détour en Asie : cuisine, décor, serveuses, tout est de couleur locale. Ambiance sophistiquée pour ce restaurant gigantesque. Au rez-de-chaussée, le lounge bar a une place d'honneur où l'on apprécie pour le déjeuner rapidité et plaisir d'un plat de grande qualité. Au sous-sol, d'innombrables tables attirent une clientèle jeune, avide d'exotisme. Familles et amis aiment à s'y retrouver comme à la maison, tant la convivialité est présente. On contemple son assiette comme une œuvre d'art avant de se laisser emporter dès la première bouchée.

Panaché de sushis et makis • Wok de légumes croquants • Émincé de bœuf aux oignons et sauce soja • Crème dorée Tik Tik

Formule à 13,50 € (déjeuner)
Menu à 52 € (dîner)

30 avenue George-V • ☎ 01 56 89 11 00 • M° George-V ou Alma-Marceau • Jusqu'à 23 h 45 • F: samedi midi

Atelier Renault 14

Ambiance originale

Cuisine traditionnelle

Les gourmands des sixties se souviennent de ce lieu qui fut le Pub Renault. Aujourd'hui dans un bel espace design de passerelles surplombant les belles autos de la marque, on s'attable et on est fasciné par le spectacle des écrans et des visiteurs. Cuisine résolument actuelle avec des formules diverses, un choix de beaux produits, un service agréable et attentif pas fréquent sur l'avenue. Pas de service le soir.

Brouillade d'œufs aux cèpes • Souris d'agneau braisée • Noix de Saint-Jacques snackées • La collection pâtissière d'Arnaud Larher

Formule à 19,50 € (déjeuner)

Atelier Renault 53 Champs-Élysées • ☎ 01 76 84 14 14 • M° Franklin-D.-Roosevelt • Jusqu'à 16 h • F: aucune

A Toutes vapeurs 5

Ambiance originale

Saveurs du Monde

Voilà bien un restaurant non conventionnel. Deux cuiseurs à vapeur à la base d'un concept culinaire original, associant les multiples saveurs du monde et une cuisson rapide (45 sec.), assurant une alimentation saine et sensations nouvelles. Après un passage obligé à la «cuisine» où vous essayerez de comprendre la carte compliquée, installez-vous dans un décor accueillant avec un espace bar pour apprécier des saveurs authentiques. L'équipe au service aime vous initier à ce parcours à découvrir sans a priori.

Wrap au jambon serrano, blanc de poulet fermier aux cacahuètes et chou vert • Pastrami linguine aux petits légumes crème muscade et parmesan • Noix de St-Jacques aux champignons • Dessert pomme cannelle abricots secs et noix

Formule à 11 € (déjeuner)
À partir de 15 € (carte)

7 rue de l'Isly • ☎ 01 44 90 95 75 • M° Saint-Lazare ou Havre-Caumartin • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

La Casa Del Fox 18

Ambiance originale

Cuisine traditionnelle

Resto club animé par une équipe de beaux jeunes gens. Cuisine du "soleil" honnête et parfumée en harmonie avec la couleur orange qui domine dans le décor. Plats de marché pour le déjeuner. Karaoké certains soirs et autres animations pour les noctambules, salle privatisable.

Millefeuille de chèvre et tomate, sauce olive et basilic • Filet de bœuf, sauce morilles et gratin dauphinois • Délice au chocolat, crème vanillée et chantilly •

Formule à 15,50 € (déjeuner)
À partir de 20 € (carte)

41 rue du Colisée • ☎ 01 45 62 35 75 • M° Franklin-Roosevelt • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi, dimanche et lundi

Chez Clément Élysées 6

Restaurant cosy

Cuisine traditionnelle

Tout en profondeur, un décor bourgeois début XX[e] s. avec une belle coupole. On remonte le temps aux Champs-Élysées. La rôtisserie est une cuisine toujours agréable et les recettes de plats "granny" sont bien venues. Toujours ouvert, toujours accueillant (service en continu), terrasse sur la contre-allée en été.

Banc d'huîtres • Pavé de merlu blanc enlardé • Coquelet entier rôti au thym et à l'ail, pommes Charlotte • Harmonie de sorbets

Formule à 15,90 €

123, Champs Élysées • ☎ 01 40 73 87 00 • M° George-V ou Charles De Gaulle - Étoile • Jusqu'à 1 h • F: aucune

Chez Léon 10

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

La famille Grange tient ce « routier » avec une compétence qui étonne. On vient ici pour réviser l'histoire de la cuisine. Les plats aux saveurs authentiques sont une découverte pour les jeunes palais. Au déjeuner, on se presse pour partager un coin de table, mamie officie avec deux charmantes serveuses en tenue d'autrefois et M. Grange s'affaire en cuisine. Le décor des années vingt se maintient bien à deux pas de la gare Saint Lazare et des grands magasins.

Bœuf chaud vinaigrette • Haddock fumé maison et sa purée • Andouillette frites maison • Mousse au chocolat maison

À partir de 18 €

5 rue de l'Isly • ☎ 01 43 87 42 77 • M° Saint-Lazare ou Havre-Caumartin • Jusqu'à 20 h 30 • F: dimanche

Le Coin 19

Bistrot à vins

Cuisine traditionnelle

On s'attable au bar en position haute pour remplir son verre en admirant les belles bouteilles (de viticulteurs indépendants seulement) ; en position normale pour des repas partagés à table bien réconfortants sous le regard attentif de deux grandes peintures bacchiques. Beau choix de produits très terroir mis en assiettes par un vrai chef qui aime faire partager ses recettes bien adaptées au lieu. Rien que du vrai. Terrasse très agréable en été

Poireaux vinaigrette • Os à moelle au sel de Guérande • Cassoulet de canard maison • Baba au rhum chantilly

À partir de 20 €

86 rue du Rocher • ☎ 01 43 87 58 96 • M° Villiers • Jusqu'à 23 h • F: samedi et dimanche

Del Papa 8

Cuisine étrangère

Italien

Ce restaurant de tradition ménagère vous régale de pâtes, pizzas, charcuteries du Val d'Aoste. Ambiance joyeuse grâce à la bonne humeur du chef italien qui dirige à ravir sa petite troupe et vous ouvre ses portes après un spectacle dans le quartier. Autres adresses : 135, avenue Malakoff - 16e. Tél. : 01 45 00 36 73 ; 38, rue de Buci,6e. Tél. : 01 46 33 91 15.

Tagliolini aux langoustines • Pizza Regina • Tarte fine aux pommes

Formule à 16 € (déjeuner)
Formule à 25 € (dîner)

233 bis rue du Faubourg Saint-Honoré • ☎ 01 47 63 30 98 • M° Ternes • Jusqu'à 23 h 45 • F: aucune

Dragons-Elysées 9

Cuisine étrangère

Asiatique

Découvrez-le avec les enfants, le cadre les enchantera. À travers des dalles de verre transparentes, des milliers de poissons colorés tournoient sous vos pieds dans un aquarium surdimensionné. La carte permet de sortir des classiques de la cuisine chinoise et de découvrir des mets de qualité sous l'œil du dragon.

Bœuf sauce piquante • Moules épicées grillées • Boulettes de coco •

Menu à 13,50 € (déjeuner)
À partir de 30 € (dîner)

11 rue de Berri • ☎ 01 42 89 85 10 • M° George-V • Jusqu'à 23 h 45 • F: aucune

Le Goût des Hôtes 13

Restaurant cosy

Cuisine traditionnelle

Le décor style bonne auberge des années soixante reçoit les gourmands qui veulent retrouver une atmosphère détendue, pour passer à table dans les meilleures dispositions. La cuisine classique soignée copieuse, voilà bien un concept qui ravit toutes les bouches. Associée à un service souriant et empressé, satisfaction assurée. D'où un plaisir véritable ressenti dans cette maison. Terrasse en été. Privatisable.

Saumon cru mariné à l'aneth • Pavé de thon poêlé à l'huile d'olive • Bourguignon à l'ancienne • Soufflé glacé au grand marnier.

Formule à 16 € (déjeuner)
À partir de 23,50 € (carte)

33 rue de Constantinople • ☎ 01 45 22 15 02 • M° Villiers • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi et dimanche et jours fériés

La Mascotte 11

Brasserie

Bon Temps Gourmand

Viandes

À deux pas de la Place des Ternes, dans cet espace complexe et restreint où des tables soignées vous invitent. Les carnivores qui ont gros appétit sont de fidèles clients et ne pensent pas reprocher à la carte sa rigidité. Les frites seraient, dit-on, les meilleures de Paris.

Brochette de filet de bœuf de l'Aubrac avec aligot maison • Entrecôte Mascotte amateur 900 g/2 pers • Foie de veau et gratin dauphinois • Fondant au chocolat, crème anglaise.

À partir de 23,50 € (déjeuner)
Menu à 26,80 € (dîner)

270 rue du Faubourg Saint-Honoré • ☎ 01 42 27 75 26 • M° Ternes • Jusqu'à 23 h • F: aucune

Misia 7

Restaurant cosy

Cuisine traditionnelle

Le décor marocain n'est plus, et laisse place à un espace tendance moderne et raffiné accueillant des peintures actuelles. Cuisine traditionnelle et originale se rencontrent pour un confortable plaisir. Les produits changent au gré des saisons. 12 cartes par an. Salons privés.

Poêlée de blanc de volaille à l'asiatique sur un mesclun de salade • Sabayon de lieu jaune sur lit de poireaux et d'avocats • Magret de canard rôti aux pêches et sa semoule aux raisins secs • Marquise au chocolat et banane, coulis de framboise.

Formule à 19 € (déjeuner)
À partir de 27 € (carte)

5-7 rue du Commandant-Rivière • ☎ 01 42 56 38 74 • M° Saint-Philippe-du-Roule • Jusqu'à 23 h • F: samedi midi et dimanche

Olsen 12

Cuisine étrangère

Bon Temps Gourmand

Danois

En quelques années, ce traiteur danois s'est fait un nom dans la cuisine nordique à Paris. On consomme sur place ou on emporte. Les plats sont frais et savoureux et on apprécie les saveurs du saumon sauvage fumé préparé par cette maison, taramas, œufs de poissons, caviar. Service aimable (en continu) dans un cadre agréable de murs jaunes et mobilier en fer forgé et bois clair. Restaurant privatisable les soirs.

Tartare de saumon frais, au citron et aux fines herbes • Renne fumé au raifort • Choucroute aux trois poissons fumés • Gâteau au fromage blanc et son coulis de fruits rouges

À partir de 20 €

6 rue du Commandant-Rivière • ☎ 01 45 62 62 28 • M° Saint-Philippe-du-Roule • Jusqu'à 19 h • F: dimanche et jours fériés

Restaurant du Rond-Point 1

Bistrot contemporain

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Au sous-sol du théâtre du Rond-Point, un élégant aménagement qui est devenu un endroit à la mode, confortable et convivial. Carte panoramique des saveurs actuelles avec des assiettes généreuses et bien composées. Plats du mois à petits prix. Service (continu) bien organisé pour faire un bon repas rapide avant ou après le spectacle.

Carpaccio de Saint-Jacques • Lotte au romarin. Curry de gambas au riz basmati • Entrecôte grillée, sauce Fourme d'Ambert • Croustillant praliné aux fruits de la passion

Formule à 23 € (déjeuner)
À partir de 30 € (carte)

2 bis av. Franklin Roosevelt • ☎ 01 44 95 98 44 • M° Champs-Elysées-Clemenceau • Jusqu'à minuit • F: samedi midi, dimanche et lundi soir.

Shin Jung 15

Cuisine étrangère

Coréen

Prix on ne peut plus sages pour l'un des meilleurs restaurants coréens de Paris. Vous y dégusterez une multitude de spécialités judicieusement épicées. Réels plaisirs gustatifs dans un cadre agréable avec un service souriant et efficace. Autre adresse : 54-58 rue Mademoiselle, 15e.

Plateau aux neufs délices. Bœuf cru. Raviolis • Porc grillé épicé • Bibimpap chaud • Barbecues de bœuf et de porc

Menu à 8,90 €
À partir de 17 € (carte)

7 rue Clapeyron • ☎ 01 45 22 21 06 • M° Rome, Europe ou Place Clichy • Jusqu'à 22 h 15 • F: dimanche midi et jours fériés midi

Thabthim-Siam 3

Cuisine étrangère

Asiatique

Un bouddha vous accueille et vous met dans l'ambiance souriante et délicate de ce repaire asiatique. La cuisine authentiquement thaïlandaise est en verve et ne triche pas. Elle satisfait les gastronomes les plus exigeants par sa riche panoplie de couleurs et de saveurs particulières.

Tom Kaï Kaï (soupe) • Curry de bœuf Massaman • Massaran de bœuf • Sod saï (gâteau au lait de coco dans sa feuille de bananier)

Formule à 15 € (déjeuner)
Menu à 30 € (dîner)

28 rue de Moscou • ☎ 01 43 87 62 56 • M° Rome, Liège, Place Clichy ou Europe • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

Trend 17

Restaurant cosy

Saveurs du Monde

Petit resto branché avec son décor de pierres apparentes, bois foncé et acier, récemment enrichi d'éléments design et de petits éclairages aux coloris chauds pour une ambiance encore plus feutrée. La cuisine est honnête et agréable. La carte des vins qui l'accompagne est pertinente. Soirées karaoké, concerts live, Guest DJ, Cool dating dans le bar, en sous-sol, le jeudi, vendredi et samedi soir.

Filet de saumon en feuille de bananier • Taillade de bœuf au basilic, échalotes marinées, copeaux de parmesan • Moelleux au chocolat, crème anglaise •

Formule à 15 € (déjeuner)
À partir de 30 € (carte)

37 rue du Colisée • ☎ 01 42 56 50 75 • M° Franklin-Roosevelt ou Saint-Philippe-du-Roule • Jusqu'à 23 h • F: samedi midi, dimanche et lundi soir

Virgin Café 4

Ambiance originale

Nouvelles saveurs

Après avoir craqué pour l'achat de quelques livres, CD ou DVD, on peut monter à l'étage pour se reposer et se régaler d'une cuisine honnête sans se ruiner davantage. Le décor a déjà un certain âge mais le service jeune et motivé est irréprochable. Vue imprenable, plongeant sur les Champs-Élysées. Espace WI FI.

Beignets de légumes tempura • Carpaccio de bœuf aux pétales de parmesan et courgettes frites • Glaces et sorbets Berthillon •

Formule à 16 € (déjeuner)
À partir de 23 € (carte)

52-60 Champs-Élysées • ☎ 01 42 89 46 81 • M° Franklin-Roosevelt • Jusqu'à 22 h 30 • F: 1er mai, 25 décembre, 1er janvier

Le Zen Garden 20

Ambiance originale

Chinois

Belle reconstitution d'une demeure chinoise. Ce somptueux décor rénové récemment vous entraîne avec un réalisme inouï à des extrêmes de l'Orient : une petite rivière, un petit pont, une véritable chambre chinoise et un monde en miniature. Imposante représentation de la cuisine chinoise avec ses grands classiques. Œuvre de Shin Ming Chen, restaurateur réputé et titulaire de nombreux trophées gastronomiques en Chine. Même maison que le *Lys d'Or* dans le 12e.

Plateau traditionnel • Queues de langoustines croustillant sur lit de verdure • Bar à la vapeur • Mangues et papayes

Formule à 21 € (déjeuner)
À partir de 32 € (carte)

15 rue Marbeuf • ☎ 01 53 23 82 82 • M° George-V ou Franklin Roosevelt • Jusqu'à 23 h • F: aucune

Zo 16

Resto lounge

Saveurs du Monde

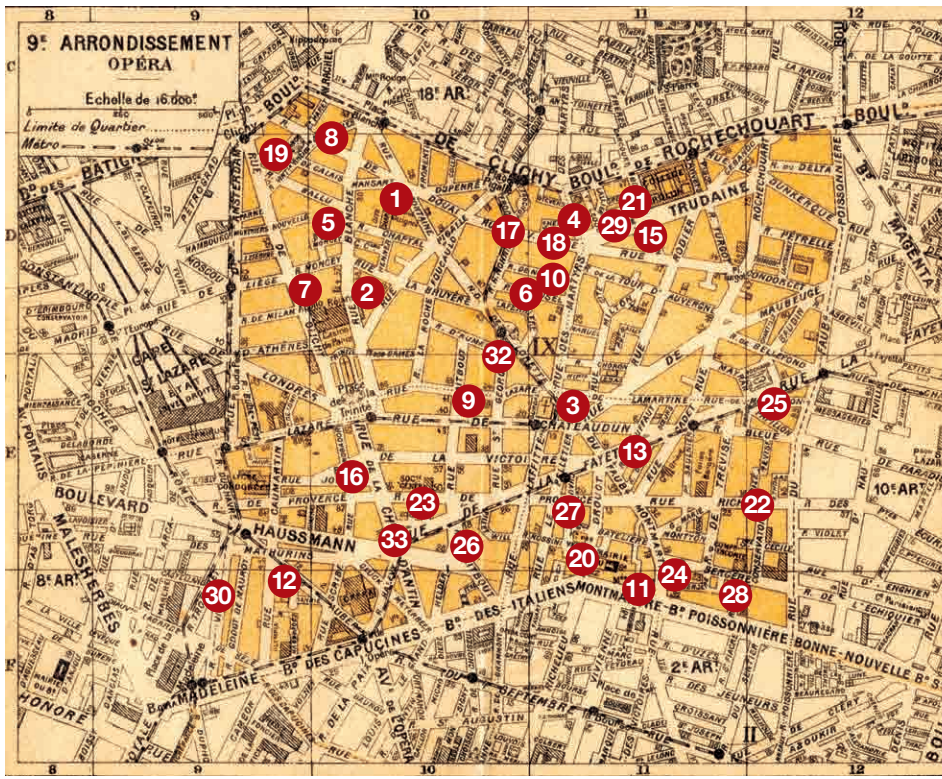
Dans les rues calmes proche de l'Elysée, Zo apporte une ambiance colorée animée de musique lounge pour une clientèle festive. Aux beaux jours on profite d'une terrasse éphémère au Pavillon des Lettres, hôtel voisin. Les plats vous emmènent autour du monde avec une carte mixte présentant des étapes méditerranéennes et aussi asiatiques. Le chef japonais Wang officie à la cuisine-comptoir. Cosy et glamour, ce lieu offre des expos, des soirées animées privatisables pour de joyeuses évasions.

Assortiment de sushis, makis et sashimis • Risotto crémeux au parmesan, baby courgettes, roquette et pignons grillés • Steak de thon "aller-retour" au sésame, wok de légumes verts • Tiramisu au Nutella

Formule à 17 € (déjeuner)
Menu à 30 € (dîner)

13 rue Montalivet • ☎ 01 42 65 18 18 • M° Madeleine ou Champs-Élysées Clémenceau • Jusqu'à 23 h 30 • F: samedi midi et dimanche

9e ARRONDISSEMENT


9e ARRONDISSEMENT
OPÉRA
Echelle de 1/6.000e
Limite de Quartier
Métro
18e AR.
BOUL. DE CLICHY
BOUL. DE ROCHECHOUART
TRUDAINE
HAUSSMANN
BOULEVARD
MALESHERBES
8e AR.
10e AR.
2e AR.
BD DES ITALIENS
BD DES CAPUCINES
MADELEINE
BD POISSONNIÈRE
BONNE-NOUVELLE
GARE St LAZARE
RUE DE LA VICTOIRE
RUE LAFAYETTE
RUE DE MAUBEUGE
RUE DE CHATEAUDUN
RUE DE LONDRES
RUE DE PROVENCE
RUE DE LA CHAUSSÉE D'ANTIN
AV. DE L'OPÉRA
RUE DU 4 SEPTEMBRE
RUE DU HAVRE
RUE DE MOSCOU
RUE DE LISBONNE
RUE DE MADRID
RUE DE VIENNE
RUE DE BERLIN
RUE DE LA BOÉTIE
RUE DE LA PÉPINIÈRE
RUE DE LA FAISANDERIE
RUE DE LA CONDAMINE
RUE DE LA BIENFAISANCE
RUE DE LA BOURSE
RUE DE LA MICHODIÈRE
RUE DE LA GRANGE BATELIÈRE
RUE DE LA FERME DES MATHURINS
RUE DE LA CHAUSSÉE D'ANTIN
RUE DE LA TOUR DES DAMES
RUE DE LA CHAPELLE
RUE DE LA CHARBONNIÈRE
RUE DE LA CHAUMIÈRE
RUE DE LA CHAUSSÉE D'ANTIN
RUE DE LA VICTOIRE
RUE DE LA TRÉMOILLE
RUE DE LA BIENFAISANCE
RUE DE LA BOÉTIE
RUE DE LA PÉPIN

Neuvième

Chartier

À la Cloche d'Or 1

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Cette auberge fut créée par le père de Jeanne Moreau. Son décor au style campagnard des années cinquante est bourré de souvenirs du lieu qui accueille les vedettes et leurs spectateurs du théâtre pour le souper. La cuisine qui se définit comme bourgeoise, accompagnée d'excellents vins de propriétaires. Ici on sert très tard, après le spectacle.

Filets de harengs fumés et marinés aux deux pommes. • Penne au saumon fumé et légumes frais • Andouillette. Pavé du boucher • Île flottante

Formule à 20,50 € (déjeuner)

Menu à 34,50 € (carte)

3 rue Mansart • ☎ 01 48 74 48 88 • M° Blanche ou Pigalle • Jusqu'à 3 h • F: samedi midi et dimanche

Auberge du Clou 4

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Auberge ancienne (1883), célèbre pour les personnalités qu'elle a accueillies. La "bonne auberge" selon Curnonsky. Déco de bistrot et agréable terrasse été - hiver au rez-de-chaussée. À l'étage, espace confortable avec cheminée allumée en permanence. La cuisine s'est orientée vers les valeurs sûres de nos terroirs et notamment d'Auvergne avec des viandes de premier choix. Aligot à gogo le jeudi. Le lundi soir on peut apporter sa bouteille de vin.

Côte de bœuf, aligot pour 2 pers. • Pavé de veau de l'Aveyron • L'assiette végétarienne • Feuilleté de poire au caramel

Formule à 15 € (déjeuner)

Menu à 22 € (dîner)

30 avenue Trudaine • ☎ 01 48 78 22 48 • M° Pigalle ou Anvers • Jusqu'à 23 h • F: aucune

Au Gourmet 19

Resto de quartier

Cuisine du marché

À proximité de la place Clichy, cette enseigne retirée dans une rue calme propose une formule qui attire les amateurs de bons déjeuners. Hervé Martin assure un service très efficace donne le meilleur de lui-même au dîner, plus au calme pour apprécier la générosité de sa cuisine. Son menu est une aubaine pour celui qui veut retrouver les bonnes et indémodables tables de bistro. Carte selon le marché, fraîcheur garantie !

Cocotte d'escargot et crème d'ail • Poêlée de St Jacques, pistou • Confit de veau, frites maison • Mi-cuit au chocolat

Menu à 13,80 € (déjeuner)

Menu à 17,80 € (dîner)

19 rue de Bruxelles • ☎ 01 48 74 53 42 • M° Place de Clichy • Jusqu'à 23 h 30 • F: samedi midi, dimanche et lundi soir

Au P'tit Creux du Faubourg 3

Bistrot ancien

Cuisine du marché

Le décor classique de petit bistro aux murs tapissés d'affiches et de gravures semble inusable, longue banquette. L'équipe au service est aux petits soins pour assurer des déjeuners rapides et heureux. Les habitués savent qu'ici tout est franc et sans prétention mais qu'on s'y régale de plats bons et frais : n'est-ce pas l'essentiel quand on a le désir tout simple de se restaurer. Attention, ici on se couche tôt.

Œuf mayonnaise, filets de hareng • Porc au curry, daube, tourtes • Saumon à l'oseille • Crème caramel

Formule à 12,50 €

66 rue du Faubourg-Montmartre • ☎ 01 48 78 20 57 • M° Notre-Dame-de-Lorette ou Cadet • Jusqu'à 16 h • F: dimanche jours fériés et les dîners

L'Avenir 5

Cuisine étrangère

Oriental

Ce n'est pas le décor de la salle qui attire la clientèle nombreuse mais bien celui des belles assiettes dans lequel sa majesté couscous s'offre aux nombreux amateurs de cette cuisine maghrébine généreuse et authentique. Les quelques plats de la cuisine hexagonale sont tout aussi dignes de compliments. Merci Monsieur Guettag. Attention, essayez de garder une petite faim pour goûter aux savoureuses pâtisseries orientales.

Brick à l'orientale • Couscous, tagines • Entrecôte pommes sautées • Pâtisseries orientales

À partir de 15 €

51 rue Blanche • ☎ 01 45 26 03 10 • M° Blanche ou Place Clichy • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

Le Brasier 8

Bistrot contemporain

Plats de terroir

Décor de chalet, on laisse les skis à la porte… Les grils incorporés aux tables assurent une ambiance chaleureuse. Tout est frais et généreux : plats de tradition en plusieurs formats en fonction de l'appétit et sauces agréables dont la tartare maison. Autres adresses : 63 rue Daguerre 14e, 58 rue Olivier de Serres 15e, 58 av. des Ternes 17e, 101 av. Jean-Jaurès 19e.

Tartine grisonnante • Brasérades • Raclettes • Île flottante

Formule à 10,90 € (déjeuner)

Menu à 19,80 € (dîner)

52 rue de Douai • ☎ 01 42 82 16 92 • M° Place de Clichy • Jusqu'à 23 h • F: aucune

Chartier 11

Ambiance originale

Cuisine traditionnelle

Il est essentiel de connaître ce lieu de renommée mondiale : un immense restaurant dans une bâtisse classée monument historique avec son décor intact de "bouillon" du XIXe s. Inoubliable ! Il faut généralement un peu de patience pour suivre l'inévitable file d'attente avant de s'attabler mais le spectacle en vaut la peine. Le potage du jour est à 1 € ! Addition sur nappe papier comme autrefois.

Œuf dur mayonnaise • Steak haché sauce poivre vert. Poulet fermier frites • Filet de tacaud à la Dugléré • Crème de marrons chantilly

À partir de 10,50 €

7 rue du Faubourg-Montmartre • ☎ 01 47 70 86 29 • M° Grands-Boulevards • Jusqu'à 22 h • F: aucune

Chez Grenouille 2

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

La petite vitrine à l'écriture gothique indique l'attachement de son hôte à la tradition. Alexis Blanchard est fier de ses diplômes de charcutier-tripier. Certes on récompense ainsi son métier de base mais aussi sa passion et sa recherche dans la qualité de la cuisine bourgeoise. Beaux desserts, dont le formidable soufflé au chocolat chaud. Salle confortable au sous-sol.

Brouillade d'œufs à la truffe • L'incontournable andouillette maison

• Suprême de volailles à la crème de morilles • La fameuse crème caramel au beurre salé

Formule à 20 € (déjeuner)
Formule à 30 € (dîner)

52 rue Blanche • ☎ 01 42 81 34 07 • M° Trinité ou Blanche • Jusqu'à 23 h 15 • F: samedi midi et dimanche

Le Clos Bourguignon 12

Bistrot contemporain

Bon Temps Gourmand

Cuisine du marché

Adresse sympathique pour se retrouver en joyeuse compagnie de fidèles habitués. Le bistrot pratique une généreuse cuisine de produits frais, que l'on accompagne de vins de régions des meilleures provenances. Un jeune couple reprend avec bonheur les pas de Louis Deconquand, l'ancien propriétaire dont subsistent les souvenirs heureux de ses amitiés avec les célébrités.

Terrine au confit de porc • Langue de chat de bœuf sauce périgourdine frites salade • Entrecôte à la fleur de sel frites salade • Tarte aux pommes

Formule à 13 € (déjeuner)
À partir de 20 € (dîner)

39 rue Caumartin • ☎ 01 47 42 56 60 • M° Havre-Caumartin • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

Les Diamantaires 13

Ambiance originale

Bon Temps Gourmand

Gréco-Arménien

À proximité de l'Opéra et des Folies-Bergère, un vaste restaurant ancien inspiré du raffinement oriental. La maison a été ouverte en 1929. Accueil chaleureux pour vous faire découvrir une cuisine gréco-arménienne peu connue. On sert aussi une belle cuisine française digne des meilleures brasseries. Soirées dansantes certains jours.

Salade à la grecque. Tarama • Assortiment de Mezzes • Épaule d'agneau marinée, moussaka aux aubergines • Mmmmousse chocolat.

Menu à 14 € (déjeuner)
À partir de 23 € (carte)

60 rue La-Fayette • ☎ 01 47 70 78 14 • M° Le Peletier ou Cadet • Jusqu'à 23 h • F: aucune

Le Faux-Filet 16

Bistrot contemporain

Viandes

Stéphane Bourgeot reprend cette maison bien connue des déjeuneurs du secteur. Ce morvandiau d'expérience a créé La Véraison, une bonne adresse du 15e. Attentif au plaisir de ses clients, il offre un service efficace dans cette belle salle ancienne, bourrée au déjeuner. Avec le souci de maintenir une formule bon marché tout en apportant ses choix de bons produits, comme la bonne Angus d'Argentine.

Saumon cru mariné façon gravelax • Noix d'entrecôte angus d'Argentine • Faux-Filet • Mousse chocolat fêve tonka

Formule à 18,50 € (déjeuner)

16 rue Joubert • ☎ 01 40 16 81 81 • M° Auber ou Opéra • Jusqu'à • F: samedi et dimanche

Fuji-Yaki 17

Cuisine étrangère

Japonais

Discret de l'extérieur comme de l'intérieur, le décor est japonais à souhait. Ce restaurant est à connaître pour ses qualités culinaires. Le chef excelle dans sa discipline pour le bonheur de sa clientèle. Idéal pour découvrir la cuisine japonaise.

Yakitori de canard • Hamachi. Salade d'algues piquantes • Tempura de légumes ou crustacés. Maki Masago • Glace au thé vert

Formule à 7,50 € (déjeuner)
Formule à 11 € (dîner)

20 rue Henri-Monnier • ☎ 01 42 81 54 25 • M° Pigalle ou Saint-Georges • Jusqu'à 23 h • F: dimanche midi

Georgette 9

Bistrot contemporain

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

On se croirait dans un bistrot des années soixante, mais la chaleur de l'ambiance est donnée par les poutres et les peintures claires, et l'on s'y sent bien ! Marie-Odile vous prend en charge totalement, laissez-vous faire. Sa cuisine passionnée accueille de vrais bons produits (dont des volailles de sa famille), elle affectionne les recettes mijotées, mais aussi légères. On peut s'offrir au choix un repas de l'époque Formica ou une dégustation de saveurs au goût actuel.

Pâté en croûte à la Ducloux, salade • Oreille de porc au vin blanc et aux échalotes confites • Croustillant de veau pommes de terre tièdes • Sablé à la crème de lait et sa glace au caramel beurre salé

À partir de 22,50 €

29 rue Saint-Georges • ☎ 01 42 80 39 13 • M° Saint-Georges • Jusqu'à 23 h • F: samedi, dimanche et lundi

Le Jardinier 22

Restaurant cosy

Bon Temps Gourmand

Cuisine inventive

Bien accueilli dans un décor rénové et confortable d'un hôtel du XIXe, on retrouve le plaisir des salles cossues des restaurants de nos pères. L'ancien élève de Marc Veyrat, Stéphane Fumaz, inspiré par les tendances actuelles rend hommage aux bons produits en offrant une belle carte de plats recherchés et brillants de saveurs. Salle privatisable.

Croustillant de gambas et menthe fraîche, sauce cacahuète au citron vert • Suprême de volaille grillé au vin jaune, cannelloni gratinés aux épinards et champignons des bois • Crêpes Suzette caramélisées à l'orange flambées au Grand Marnier •

Formule à 20 € (déjeuner)
Menu à 39 € (dîner)

5 rue Richer • ☎ 01 48 24 79 79 • M° Cadet ou Grands Boulevards • Jusqu'à 23 h • F: samedi midi et dimanche

J'Go 20

Bistrot contemporain

Bon Temps Gourmand

Sud-Ouest

Un restaurant à concept venu de Gascogne (Fabien Galthié est dans l'équipe) avec deux grandes salles très animées. L'accent du Sud-Ouest est présent partout, de la cuisine sincère et généreuse à la clientèle au verbe haut et rieur. Un moment de bonheur pour qui aime le terroir vrai, à partager en groupes pour déguster les belles pièces de volailles ou de viandes rôties. Dans la salle du bas, large choix de grignotages, on prend le repas en manger-debout.

Assiette de Lou Pastifret et sa salade • Carré de côtes de porc noir de

Bigorre • Rôti d'agneau fermier du Quercy, épinards « minute » • Soupe de chocolat, clémentines caramélisées
Formule à 16 € (déjeuner)
À partir de 28 € (dîner)
4 rue Drouot • ☎ 01 40 22 09 09 • M° Richelieu-Drouot • Jusqu'à minuit • F: dimanche et lundi

Lou Cantou 23

Bistrot ancien
Cuisine du marché

On aurait tendance à dire que c'est la cantine du quartier. S'y retrouvent les employés du secteur devenus intimes pour y partager des déjeuners de style "bouillon". Cuisine honnête sans surprise dans un décor au charme simple. Pas de service le soir, excepté sur réservation.
Œuf mayo • Endives au jambon • Bavette d'aloyau • Île flottante
Menu à 16 € (déjeuner)
35 cité d'Antin • ☎ 01 48 74 75 15 • M° Chaussée-d'Antin • Jusqu'à 15 h • F: les soirs et dimanche

Mi Ranchito Paisa 25

Cuisine étrangère
Colombien

Une belle découverte de l'art culinaire colombien à Paris dans ce très discret petit restaurant. Le service est fort agréable et le décor très chaleureux tout de rouge et de brun. Mention aux viandes marinées savoureuses. Samedi et dimanche service non-stop.
Bandeja paisa • Empanadas. Guacamole • Churrasco. Super picada. Chuleta • Wafles
Formule à 12 € (déjeuner)
À partir de 20 € (carte)
35 rue de Montholon • ☎ 01 48 78 45 94 • M° Cadet • Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

Le New Balal 26

Cuisine étrangère
Indo-Pakistanais

Décor luxueux des colonies indiennes pour un repas soigné de recettes traditionnelles, avec quelques spécificités du Pakistan. Appétit satisfait avec une cuisine qui offre un véritable voyage de découvertes de saveurs, servie par une équipe charmante. Autres adresses de la même maison : *Old Jawad* 1 rue Monsigny 2e. Tél. 01 42 96 16 61 et *New Jawad* 12 av. Rapp 7e. Tél. : 01 47 05 91 37
Crevettes massala • Poulet au curry • Viande hachée aux petits pois. Birianis • Glaces pakistanaises
Formule à 12 € (déjeuner)
À partir de 20 € (carte)
25 rue Taitbout • ☎ 01 42 46 53 67 • M° Chaussée-d'Antin • Jusqu'à minuit • F: aucune

Noodle King 27

Cuisine étrangère
Chinois

Le décor vous met de suite dans l'ambiance. On est ici dans une cantine asiatique où s'affaire une jeune équipe accueillante, efficace et rapide. Une adresse pour déjeuner vite et bien dans ce quartier d'affaires. Les nouilles (fabriquées chaque jour) et les soupes sont au cœur de cette cuisine fraîche et soignée, typique de Shanghai.
Brioches au porc • Soupe de nouilles au canard laqué • Bo bun • Gelée d'amandes à la salade de fruits
À partir de 15 €
1 rue de la Grange-Batelière • ☎ 01 48 01 02 21 • M° Le Peletier ou Grands Boulevards • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

L'Oriental 15

Cuisine étrangère
Bon Temps Gourmand
Marocain

Décor raffiné avec coussins moelleux et mosaïques, ambiance luxueuse. Petit salon à l'éclairage tamisé qu'il est possible de réserver pour un confort des Mille et Une Nuits. L'accueil de Serge et Salika est sans faille, tout comme leur cuisine marocaine. Un joli rendez-vous pour un dépaysement garanti.
Brick au thon • Chlada felfel • Anchois à l'orientale • Pâtisseries orientales
À partir de 24 €
47 avenue Trudaine • ☎ 01 42 64 39 80 • M° Anvers • Jusqu'à 23 h • F: aucune

Pakito 28

Bistrot contemporain
Basque

Debout au bar, on s'alimente sur le pouce d'une assiette de tapas ou on s'attable pour déguster quelques spécialités. Ambiance chaleureuse et conviviale dans une salle boisée qui réunit les amoureux de la bonne cuisine basque. Milesker ! Autre adresse : 15 rue Daval, 11e. Tél. 01 53 36 07 28
Tapas • Axoa de veau, piperade • Calamars à l'encre • Salade au jambon Serrano et brebis
Formule à 13 € (déjeuner)
À partir de 15 € (dîner)
11 rue Rougemont • ☎ 01 47 70 78 93 • M° Grands-Boulevards • Jusqu'à 22 h 45 • F: samedi midi et dimanche

Le Pantruche 18

Bistrot ancien
Bon Temps Gourmand
Cuisine traditionnelle

La décoration sobre et rafraîchie donne le ton : pas de chichis et respect des saveurs pour une dégustation optimale. Au piano, le talentueux Franck Baranger avec son bagage culinaire constitué auprès des grands chefs, concocte une belle cuisine traditionnelle. Attention, le succès de cette bonne maison oblige à une réservation plusieurs jours à l'avance.
Œuf mollet, piperade et siphon chorizo • Huîtres en tartare crème de laitue chaude • Saint-Jacques, mousseline de panais, salsifis au jus de châtaignes • Soufflé au Grand Marnier
Formule à 18 € (déjeuner)
Menu à 34 € (dîner)
3 rue Victor-Massé • ☎ 01 48 78 55 60 • M° Pigalle ou Notre-Dame-de-Lorette • Jusqu'à 22 h 15 • F: samedi et dimanche

Le Paprika 29

Ambiance originale
Hongrois

L'un des rares et authentiques Hongrois de Paris. Le décor est chaleureux et de beaux objets lui donnent un aspect cossu. Toute la famille met la main à la pâte. Au déjeuner, on vous propose une nourriture raffinée à la française à déguster en terrasse et on vous offre même l'apéritif si vous présentez votre guide. Le soir, mets hongrois délicats avec musique tzigane. Service continu et traiteur à emporter.
Goulash de veau • Paprika de carpe au sztrapacska. Chou farci hongrois • Escalope tsigane • Strudel aux pommes et cannelle
Formule à 12 € (déjeuner)
Menu à 25 € (carte)
28 avenue Trudaine • ☎ 01 44 63 02 91 • M° Anvers ou Pigalle • Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

La Pizzetta 21

Cuisine étrangère

Italien

La clientèle jeune et belle donne une ambiance actuelle animée dans un décor moderne simple. Beaucoup d'innovations dans la cuisine de Riccardo Podda, un jeune chef italien qui n'a rien oublié de son pays et qui nous fait partager les savoureux plats de la renaissance gourmande cisalpine en même temps que de bonnes pizzas classiques, comme la pizza jaune au safran. Terrasse sur l'avenue. *La Salumeria*, voisine, offre dans un décor d'épicerie moderne des produits de l'Italie à emporter ou à déguster sur place.

Pizzas variées (au speck et aux artichauts ou à l'encre de seiche et aux champignons) • Bavettine à la truffe noire • Dorade grillée • Panna cotta à la mangue

À partir de 19 €

22 avenue Trudaine • ☎ 01 48 78 14 08 • M° Anvers ou Pigalle • Jusqu'à 23 h • F: aucune

Le Roi du Pot-au-Feu 30

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Vieux bistrot parisien au décor original des années trente avec ses nappes à carreaux, pour retrouver le charme des tables d'autrefois. Tout est fait maison, les plats pourraient se disputer la place d'honneur tant ils sont tous aussi bons dans leur simplicité et leur authenticité. Qu'est-ce qui pourrait détrôner le superbe pot-au-feu, emblème de la maison, l'os à moelle qui l'accompagne, mérite le déplacement. Service en continu. Pas de réservation, l'attente au bar est un moment de plaisir pour les yeux.

Pot-au-feu et son os à moelle • Hachis Parmentier • Tarte tatin • Sorbet poire

À partir de 23 €

34 rue Vignon • ☎ 01 47 42 37 10 • M° Madeleine ou Havre-Caumartin • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et jours fériés

Le Royal 33

Bistrot contemporain

Viandes

De rénovation récente, le vaste bistrot a gardé des allures à l'ancienne avec son beau comptoir en étain et son décor mosaïque. Plusieurs formules pour déguster une bonne cuisine classique de brasserie. Autre enseigne de la même équipe : *Au Rond Point* (voir 11e), *la Ptite Bougnate* 85 bd Magenta, 10e.

Saucisse de l'Aveyron • Filet de bar rôti aux carottes fondantes • Magret de canard rôti à la crème de cèpes, aligot • Suprême de chocolat maison

À partir de 15,50 € (déjeuner)

À partir de 30 € (carte)

8, rue Lafayette • ☎ 01 45 23 08 91 • M° Chaussée-d'Antin • Jusqu'à 21 h • F: dimanche

Sizin 32

Cuisine étrangère

Bon Temps Gourmand

Turc

Belle ambassade turque proche de Notre-Dame de Lorette, dirigée par une famille accueillante. La cuisine proposée est sincère. La maison a un objectif : vous faire découvrir les particularités culinaires du pays et elle sait se mettre en quatre pour vous expliquer et vous conseiller les plats proposés. Quel régal ! Mieux vaut réserver pour le dîner.

Houmous, beignets de légumes • Köfte, brochettes • Sac Kebab • Baklavas maison

Menu à 15 € (déjeuner)

À partir de 29 € (carte)

47 rue Saint-Georges • ☎ 01 44 63 02 28 • M° Saint-Georges • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

Spaccanapoli 7

Cuisine étrangère

Bon Temps Gourmand

Italien

Vous apprécierez dans un cadre «cantina» des saveurs italiennes, qui vous permettrons de mettre à jour votre base de connaissance de cette cuisine intemporelle qu'est la cucina partenopea, du nom de l'ancienne République de Naples. Le nom de cette trattoria est d'ailleurs celui d'une rue mythique de la Naples ancienne. Massimo Petrone apporte tout son enthousiasme pour sa ville natale et sa cuisine typique (on y inventa la pizza) en présentant des produits authentiques qu'il reçoit chaque semaine des meilleurs fournisseurs napolitains.

Bruschetta al Pomodoro • Pizzas • Saltimbocca alla Sorrentina • Baba Napoletani al Limoncello

Formule à 15 € (déjeuner)

À partir de 22 € (carte)

46 bis rue de Clichy • ☎ 01 42 82 02 47 • M° Liège • Jusqu'à 23 h • F: samedi midi, dimanche et lundi soir.

Le 23 Clauzel 6

Restaurant cosy

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Julie Rivière a installé dans une très ancienne maison du Paris ancien au décor de pierres claires et de colombages, de belles tables où règne une ambiance raffinée. Avec une personnalité indéniable, les classiques du terroir sont agrémentés de généreux ingrédients. Deux salles voûtées au sous-sol privatisables.

Foie gras de Canard du Sud Ouest mi-cuit au Cognac • Noix de Saint-Jacques de nos côtes meunières épinards • Suprême de pintade fermière rôtie, crème aux morilles, pommes grenailles • Soufflé glacé à la Bénédictine, sur une génoise, orange confite

Formule à 15 € (déjeuner)

Menu à 38 € (dîner)

23 rue Clauzel • ☎ 01 48 78 74 40 • M° Saint-Georges • Jusqu'à 21 h 30 • F: dimanche et lundi

Le Zinc des Cavistes 24

Bistrot à vins

Cuisine du marché

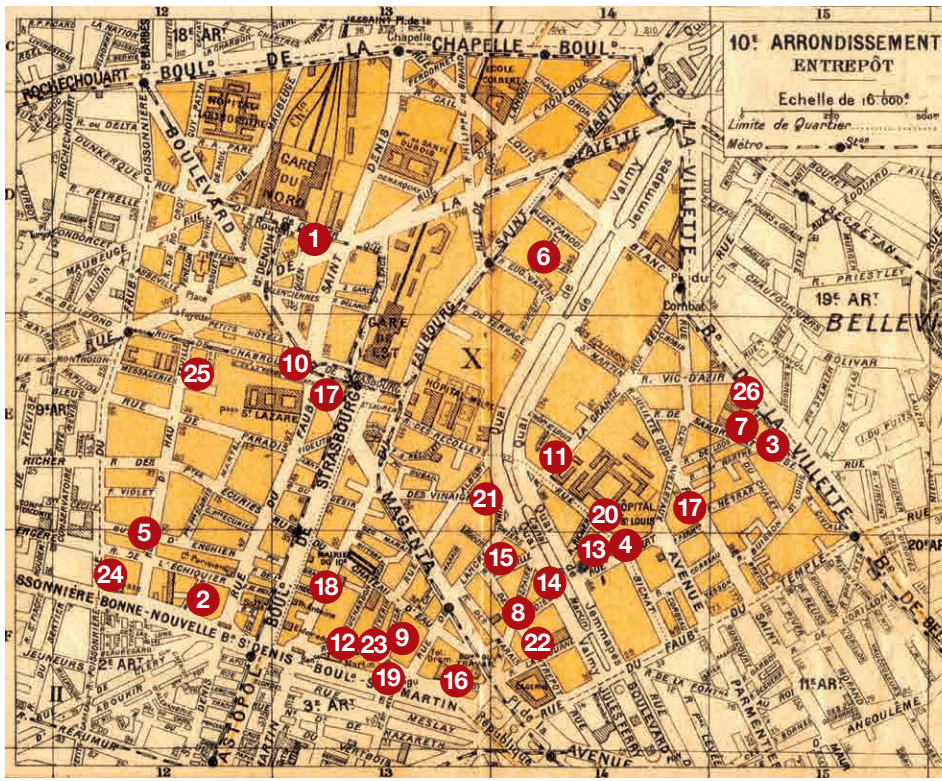
Ce bistrot à vins réunit les employés du secteur qui veulent s'offrir un bon moment. On ne s'attable pas au zinc, mais dans un charmant espace au design boisé et chaleureux. Bien installé pour déguster sur de larges assiettes une cuisine aux produits choisis bien maîtrisée. Belle cave exposition, dégustations-cours régulières. Salades originales "sur le pouce".

Saumon mariné avec écrasé de pommes de terre • Magret de canard miel et épices • Noix de saint-jacques au naturel • Tiramisu maison au nutella et spéculos

À partir de 20 €

5 rue du Fg-Montmartre • ☎ 01 47 70 88 64 • M° Grands-Boulevards • Jusqu'à 23 h 30 • F:

10e ARRONDISSEMENT


10e ARRONDISSEMENT
ENTREPÔT
Echelle de 1/6 000e
Limite de Quartier
Métro
18e AR.
19e AR.
BELLEVILLE
20e AR.
11e AR.
3e AR.
9e AR.
BOULEVARD DE LA CHAPELLE
BOULEVARD ROCHECHOUART
GARE DU NORD
GARE DE L'EST
HÔPITAL LARIBOISIÈRE
HÔPITAL ST LOUIS
Pl. du Combat
Pl. de la République
AVENUE DE LA RÉPUBLIQUE
RUE DE LA VILLETTE
RUE DU FAUBOURG SAINT MARTIN
RUE DU FAUBOURG SAINT DENIS
RUE DU FAUBOURG POISSONNIÈRE
RUE DU FAUBOURG SAINT ANTOINE
RUE DE STRASBOURG
RUE DE MAGENTA
BOULEVARD DE STRASBOURG
BOULEVARD DE SÉBASTOPOL
BOULEVARD DE BONNE-NOUVELLE
BOULEVARD DE SAINT DENIS
RUE DU TEMPLE
RUE DE BRETAGNE
RUE DE LA FONTAINE AU ROI
RUE DE LA PARCHEMINERIE
RUE DE LA GRANGE AUX BELLES
RUE DE LA GRANGE
RUE DE LA CHAPELLE
RUE DE LA FAYETTE
RUE DE LA CHARBONNIÈRE
RUE DE LA LUNE
RUE DE LA LUNE
RUE DE LA LUN

Dixième

Aux Deux Canards, Chez Catherine 24

Ambiance originale

Cuisine traditionnelle

Canard, du nom des journaux d'autrefois *Le Matin* et *Combat* et Catherine, de la fondatrice du lieu en 1942, mère et inspiratrice de Gérard Faesch, qui rend hommage au passé de cet incroyable et sans pareil bistrot. Murs tapissés des ardoises écrites affichant la verve insatiable de ce patron hors du commun. Beaucoup de canard à la carte, pour une cuisine aux assiettes qui ne manquent pas de personnalité, teintées de l'humour permanent de Gérard. Un repas que vous n'êtes pas prêt d'oublier. Ne forcez pas la belle porte dorée, sonnez et attendez que Gérard vous ouvre son espace, souvenir émouvant de l'Occupation.

Escargots à la moelle, beurre rouge, badiane • Aiguillettes de canard au café • Carbonade flamande • Crème brûlée au tisonnier sous vos yeux

Formule à 19 € (déjeuner)

À partir de 19,50 € (carte)

8 rue du Fg-Poissonnière • ☎ 01 47 70 18 85 • M° Bonne Nouvelle • Jusqu'à 22 h 15 • F: samedi midi dimanche et lundi

Aux Villes du Nord 1

Brasserie

Cuisine traditionnelle

Face à la Gare du Nord, c'est l'endroit idéal pour attendre bien installé en terrasse découverte ou en salle à l'ambiance blonde d'estaminet. La cuisine typique de brasserie, aussi généreuse que l'accueil présente tous les grands classiques à un rapport qualité-prix bienvenu dans ce quartier à forte concurrence.

Moules frites à la crème • Tête de veau sauce gribiche • Choucroute paysanne • Crêpes maison

Formule à 11,80 €

23 rue de Dunkerque • ☎ 01 45 26 31 55 • M° Gare du Nord • Jusqu'à 23 h • F: aucune

Barak 3

Cuisine étrangère

Turc

Cette petite cantine accueille les clients dans un cadre familier avec de nombreuses photos souvenirs des bons moments, c'est communicatif. La cuisine familiale de ce Proche-Orient pas encore européen est sempiternelle mais toujours agréable à découvrir. Exposition de peintures et de photos.

Pikilia, calamars à la grecque • Morceaux d'agneaux grillés aubergines au fromage • Steak haché grillé, purée d'aubergines à la tomate • Baklava, Kunéfé

Formule à 12 € (déjeuner)

À partir de 19,50 € (dîner)

29 rue de Sambre-et-Meuse • ☎ 01 42 40 49 15 • M° Belleville ou Colonel Fabien • Jusqu'à 23 h 30 • F: samedi midi et dimanche

Le Bistrot des Oies 4

Bistrot ancien

Viandes

Dans un bric-à-brac joyeux, on vous reçoit dans les salles sur deux rues, vieux décor avec plein d'ustensiles de cuisine et on s'y sent bien. La cuisine vous fait goûter aux «seigneurs» du terroir, produits frais du marché, qui font le régal des clients, plutôt jeunes, de ce restaurant brocante. Bons verres de vins de région. Terrasse en été.

Terrine de chèvre • Confit de canard, magret d'oie au foie gras • Pavé de bœuf grillé • Pavé au chocolat

Formule à 13 € (déjeuner)

Menu à 25 € (dîner)

2 rue Marie-et-Louise • ☎ 01 42 08 34 86 • M° Goncourt ou Jacques Bonsergent • Jusqu'à 23 h • F: samedi et dimanche

Café Clochette 20

Bistrot contemporain

Cuisine traditionnelle

Face à l'hôpital Saint-Louis, ce café est une succursale de la Marine du quai de Valmy. On y retrouve le même esprit néo-bistrot où se retrouvent les clients connectés (WIFI) souvent joyeux et des travailleurs en pause de midi, sans ordinateur mais affamés. Le service efficace et charmant est en phase avec la cuisine qui offre des propositions bien rodées et honnêtes. Brunch copieux le week-end de 12h à 16h. Très agréable pour les familles.

Tartare de saumon • Rumsteck en croûte de sésame • Cheeseburger, frites maison • Mi-cuit chocolat glace vanille

À partir de 18 € (déjeuner)

À partir de 22 € (dîner)

16 avenue Richerand • ☎ 01 42 41 94 79 • M° Jacques-Bonsergent ou République • Jusqu'à 23 h 30 • F: 24, 25, 31 décembre et 1er Janvier

La Chandelle Verte 5

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Plats de terroir

On ne vient ici que pour déjeuner et dans le bon humour "oui, par ma chandelle verte, je crève de faim" dit le père Ubu d'Alfred Jarry. Accueil chaleureux dans une salle assez aérée. "Manger frais, manger vrai" ; "ici nous cuisinons selon les saisons, l'arrivage et l'inspiration". Tous ces slogans des hôtes se justifient car les viandes et volailles, les légumes et les fruits sont d'origine bio. Ajoutons la terrine maison. En vitrine, collection drôle du Château Barrail (St Emilion) aux étiquettes humoristiques dessinées par Wolinski, Reiser, Pichon, etc.

Gravlax et terrine maison • Assiette végétarienne • Poulet fermier au curcuma • Rôti de porc à la sauge

Menu à 16,70 € (déjeuner)

40 rue d'Enghien • ☎ 01 47 70 25 44 • M° Bonne Nouvelle • F: les soirs, samedi et dimanche

Le Chansonnier 6

Bistrot ancien

Plats de terroir

Grand restaurant d'angle à la belle façade rouge immortalisant le nom d'un chansonnier lyonnais bien oublié, Pierre Dupont. Une carte de facture très classique tendance sud, avec une belle cave, le tout empreint d'une volonté de respect de la tradition et de l'authenticité des produits. Jean-Claude Lamouroux, provençal jovial sait maintenir à cette maison une ambiance et une qualité d'accueil qui nous réjouissent.

Confit de canard, pommes à l'ail • Daube de joue de bœuf • Noix de St Jacques à la provençale • Fricassée de lapin provençale

Formule à 11,60 € (déjeuner)

À partir de 24 € (dîner)

14 rue Eugène-Varlin • ☎ 01 42 09 40 58 • M° Château-Landon • Jusqu'à 23 h 15 • F: aucune

Ciacco 23

Cuisine étrangère

Italien

La vitrine de cette rue tranquille ne laisse pas imaginer ce qui vous attend à l'intérieur. L'affluence au moment du déjeuner met dans l'ambiance, dans un décor vieux Paris et quelques touches d'italianité. L'ardoise affiche une sélection de plats recherchés. Parfaitement maîtrisée, la cuisine d'un chef expérimenté nous convainc de revenir pour goûter à d'autres de ses spécialités. Remarquées : les pizzas à la pâte légère et belle sélection de vins siciliens.

Piatto di affettati con focaccia casa • Ravioli al carciofi con spada afffumicato • Steak de bœuf grillé salade mixte • Panna cotta

Formule à 13 € (déjeuner)
À partir de 20 € (dîner)

9 rue René-Boulanger • ☎ 01 42 06 38 07 • M° République ou Strasbourg St Denis • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi dimanche et lundi soir

Delaville Café 2

Resto lounge

Cuisine traditionnelle

Plusieurs salles au décor d'exception époque Napoléon III, dans une ambiance lounge branchée, cette ancienne maison close est à connaître, quelle que soit la tranche d'âge. Le chef Olivier Fresneau réalise la prouesse de servir à une clientèle jeune et nombreuse de bons plats "revivals" bien adaptés à l'esprit du lieu. Bar, brunch et en-cas rapides. Programmation DJ en fin de semaine.

Croustillant de gambas au basilic • Tartare de bœuf aller-retour • Dos de saumon, basilic thaï • Mi-cuit au chocolat

À partir de 23 €

34 bd Bonne-Nouvelle • ☎ 01 48 24 48 09 • M° Bonne Nouvelle • Jusqu'à 2 h • F: aucune

Le Dogon 9

Cuisine étrangère

Africain

On est accueilli dans une petite hutte de bois et de bambou avec draperies et tissages africains, éclairée de lampions. La salle au premier ajoute à cet espace chaleureux, le charme de la brousse. Belle découverte des plats typiques de l'Afrique noire, spécialement sénégalais. La diversité des mets, de bonne qualité, est à découvrir. "Le seul restau africain coté en Brousse".

Cocktail au gingembre • Maffé au poulet • Maffe, yassa, souloukhou • Poulet braisé

Formule à 11,90 € (déjeuner)
À partir de 12 € (dîner)

30 rue René-Boulanger • ☎ 01 42 41 95 85 • M° République • Jusqu'à minuit • F: samedi midi. dimanche

L'Enchotte 10

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Cuisine du marché

Le vieux bistrot reçoit derrière d'opaques rideaux rouges. Dès leur ouverture, on découvre la salle envahie par les collections de vieux objets et gravures témoins de la Belle Époque. Le service généreux présente des mets réjouissants et savoureux qui nous donneraient presque le regret de ces bons vieux temps. Les vins, variant chaque mois, sont réjouissants.

Ravioles aux champignons et à la crème de foie gras • Filet de bar au merlu • Côte de bœuf 1 000 g • Gâteau moelleux miel et cannelle

Formule à 15 € (déjeuner)
Menu à 23 € (dîner)

11 rue de Chabrol • ☎ 01 48 00 05 25 • M° Gare de l'Est • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi et dimanche

Les Gamines 25

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

La salle bien rénovée aux poutres apparentes et plafond rouge donne une ambiance chaleureuse à l'image de ses deux jeunes hôtesses aux petits soins pour que nous soyons heureux. En cuisine Stéphanie Goussard, fille de restaurateurs berrichons, héritière d'un trésor de recettes de terroir et d'adresses de bons producteurs. Elle nous associe à la redécouverte des vrais plats d'autrefois. Elles se sont connues œuvrant au *Gaya* de Pierre Gagnaire, belle pépinière !

Mozzarella fumée • Soupe de butternut, chantilly à l'huile de noix • Tête et langue de veau du père Goussard • Pommes au four, glace vanille au carambar

Formule à 17 € (déjeuner)

À partir de 20 € (carte)

96 rue d'Hauteville • ☎ 01 48 24 14 95 • M° Poissonnière • Jusqu'à 22 h • F: samedi et dimanche

Hôtel du Nord 11

Bistrot ancien

Cuisine du marché

Rénové et réaménagé avec soin, l'ensemble (petit salon, bibliothèque, bar, restaurant) offre un aspect raffiné et confortable tout en gardant à ce lieu le souvenir du célèbre film avec Jouvet et Arletty : "atmosphère, atmosphère"… On goûte aux plats très traditionnels du marché mais aussi à des recettes élaborées avec une touche discrète de fantaisie. Terrasse d'été inoubliable face au canal Saint-Martin et à la fameuse passerelle.

Salade chinoise craquante • Côtelettes d'agneau grillées jus de viande au romarin et crumble de légumes • Millefeuille de thon cru à la japonaise • Moelleux au chocolat, pomme tatin glace vanille

À partir de 22 €

102 quai de Jemmapes • ☎ 01 40 40 78 78 • M° Jacques-Bonsergent • Jusqu'à 23 h 30 • F: 24 décembre et 1er Janvier

Ma Bicoque 12

Bistrot ancien

Maghreb

Microscopique bâtisse étonnante coincée entre deux immeubles. La façade s'ouvre tout entière sur une salle étroite et pourtant charmante, décorée simplement pour un bon accueil. Spécialités de couscous, bien sûr, avec la chaleureuse et généreuse cuisine d'Afrique du Nord mais aussi de bons plats de famille bien français. Terrasse calme en été.

Bricks. Pastillas • Œufs mayo • Tajines. Couscous • Sauté de veau aux olives

Formule à 10 € (déjeuner)

88 rue René-Boulanger • ☎ 01 42 08 11 44 • M° Stasbourg-Saint-Denis • Jusqu'à 23 h • F: aucune

La Madonnina 13

Cuisine étrangère

Italien

Bistrot d'une seule pièce ancienne où, le soir, on est content de trouver un petit espace libre, viva ! Délicates préparations de l'Italie avec une variété plaisante de poissons et de pâtes fraîches maison, bons antipasti. Autres adresses de la maison : La Briciola, 64 rue Charlot 3e Tél. 01 42 77 34 10 ; L'Altra, 52 rue St-Maur, 11e, Tél. : 01 71 32 41 95.

Antipasti Misti • Orecchiette au speck et fleurs de brocolis • Linguine alle vongole • Tiramisu

Formule à 13 € (déjeuner)

À partir de 22 € (carte)

10 rue Marie-et-Louise • ☎ 01 42 01 25 26 • M° République ou Goncourt • Jusqu'à 23 h • F: samedi midi et dimanche

La Marine 14

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Ancré au bord du canal, ce vaisseau, un véritable bistrot parisien, présente ses souvenirs marins avec élégance et nostalgie, (sol et plafond préservés). On ne déguste pas que d'excellents poissons, mais aussi des viandes habillées de saveurs exotiques de bien au-delà de nos mers. Belle terrasse d'été au bord du canal pour un dîner de marinier au clair de lune. Service continu.

Petites ravioles du Royans à la crème de parmesan • Salade d'artichauts, coppa et reggiano • Boudin basque et pommes a la plancha • Noix de st-jacques, épinards frais

Formule à 15 € (déjeuner)

À partir de 22 € (carte)

55 bis quai de Valmy • ☎ 01 42 39 69 81 • M° République • Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

Mme Shawn 8 - 15

Cuisine étrangère

Bon Temps Gourmand

Thaï

L'élégante salle, chaleureuse, accueille une clientèle ravie de découvrir des saveurs élaborées et servies par de vrais thaïs dans un décor parisien. Réputé dans le quartier du Canal-St-Martin, Mme Shawn enregistre des superlatifs d'appréciation de la cuisine qui lui assure un succès continu. 7 autres adresses : tout proche, 56 rue de Lancry (01 42 38 07 37) ; 28 rue Duret, 16e (01 45 00 45 20), 64 rue des Dames, 17e ; 40 place du Marché-St-Honoré, 1er et les Bistrots thaïs de Mme Shawn : 18 rue Caffarelli, 3e (01 42 72 36 06) et 31 rue des Récollets, 10e.

Nems et aumônières variés • Les larmes du Tigre • Pâtes de riz aux légumes et aux crevettes • Filet de bar sur feuille de bananier

Formule à 14 € (déjeuner)

À partir de 24 € (carte)

34 rue Yves-Toudic • ☎ 01 42 08 05 07 • M° République • Jusqu'à 23 h • F: aucune

Le Pachyderme 16

Resto lounge

Cuisine traditionnelle

Les dimensions de ce géant rougeoyant confirment son nom : plusieurs salles, bar à cocktail, terrasse chauffée, comptoir immense. Une touche d'exotisme pour une atmosphère détendue : beaucoup de bois, fauteuils de cuir, un concept très tendance qui ne manque pas de plaire. Cuisine brasserie d'inspiration variée à la fois italienne, française, accompagnée d'une musique jazzy. Grandes salades, belle variété de poissons livrés tous les deux jours, brunch le dimanche.

Risotto aux champignons de saison et parmesan • Filet de bar à la plancha • Côte de bœuf au sel de Guérande • Douceur chocolat, crème anglaise et boule de glace

Formule à 15 € (déjeuner)

2 bis bd Saint-Martin • ☎ 01 42 06 32 56 • M° République • Jusqu'à minuit • F: aucune

Le Petit Café 18

Bistrot ancien

Sud-Ouest

Le café du Théâtre Antoine vit avec le souvenir des illustres artistes qui animaient les soupers du XX[e] s. naissant. C'est aussi le rendez-vous des fans de rugby. Rugby et cuisine basque font bon ménage avec des plats typés et bien consistants. Idéal pour dîner rapidement avant ou après le spectacle pour rester dans l'ambiance.

Chipirons amatxis • Escalope panée au tian de légumes • Pied de cochon • Gâteau basque maison

Menu à 12,50 € (déjeuner)

14 boulevard de Strasbourg • ☎ 01 42 01 81 61 • M° Strasbourg Saint-Denis ou Château d'eau • Jusqu'à 23 h • F: samedi midi, dimanche et lundi soir

La Petite Porte 19

Bistrot ancien

Petite restauration

Ambiance 1950 pour cette petite enseigne installée au sous-sol du théâtre de la Renaissance où l'on aime à se restaurer avec les plats de toujours, avant ou après les représentations. Les planches de tartines aux nombreuses saveurs du marché voisinent avec de bons plats mitonnés et un fameux croque-monsieur. Les vins de pays sont à l'honneur. Jeunesse et sympathie de l'équipe. L'adresse des bons petits plats vite faits et bien faits.

Tartines du jour • Salades géantes du jour • Bœuf bourguignon • Croque-monsieur

Formule à 11 € (déjeuner)

À partir de 15 € (carte)

20 boulevard Saint-Martin • ☎ 01 40 18 56 31 • M° Strasbourg Saint-Denis • Jusqu'à 1 h • F: aucune

Restaurant de Bourgogne, Chez Maurice et Céline 21

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

La devanture est archétypale avec son ardoise griffonnée, ses lettres gothiques peintes laissant deviner derrière les rideaux la salle climatisée, chaleureuse de boiseries, bien éclairée, plafond bas, beau comptoir animé de nombreuses bouteilles, tables avec toile cirée à carreaux. Un régal pour les yeux. On trouve, ici, la France des saveurs généreuses de toujours avec une belle cave - pas que bourguignonne - et des menus aux prix bas. Et l'accueil de Céline participe à notre enchantement permanent. Réservation impérative le samedi soir. Terrasse de l'été.

Tartiflette et sa salade • Bœuf bourguignon. Fondue savoyarde • Andouillette 5A et ses frites maison. • Pomme au four

Menu à 11 € (déjeuner)

Formule à 15 € (dîner)

26 rue des Vinaigriers • ☎ 01 46 07 07 91 • M° Gare de l'Est ou Jacques Bonsergent • Jusqu'à 23 h • F: samedi midi et dimanche

La P'tite Bougnate 17

Bistrot ancien

Viandes

Ce vaste restaurant d'angle est dédié aux arts culinaires de l'Auvergne. Pas très original, et c'est tant mieux, car c'est ce qu'on vient déguster ici avec les produits de caractère dont les seuls noms éveillent l'appétit. Plusieurs formules pour déguster une cuisine copieuse dans une ambiance elle aussi traditionnelle. Autres enseignes de la même équipe : "Au Rond Point" (voir 11e) et "Royal" (voir 9e).

Charcuteries auvergnates • Tête de veau sauce gribiche • Entrecôte d'Aubrac • Tarte citron meringuée

À partir de 11,50 € (déjeuner)

Menu à 15,90 € (carte)

85 Boulevard de Magenta • ☎ 01 47 70 20 55 • M° Gare de l'Est • Jusqu'à 22 h • F: aucune

La Sardine 7

Bistrot contemporain

Saveurs du Monde

Perdue dans l'est de l'arrondissement, la place Sainte-Marthe cache sa tranquillité et son charme désuet. Se détendre avec un œil amoureux de Paris est un rêve qu'on peut vivre à la terrasse de ce bar pleine de jeunesse branchée. Tout est fait maison, sous des airs convenus, propose des créations dont les saveurs bien actuelles (tapas) apportent aux bons produits de terroir un renouveau appréciable et vivifiant. On peut profiter de la terrasse chauffée de 10 h à 2 h. Brunch le dimanche matin. Belle sélection de vins du Monde.

Velouté de lentilles au lard fumé • Dos de cabillaud, tapenade • Épaule d'agneau aux épices et topinambours • Riz au lait à l'indienne

Formule à 14 €

32 rue Sainte-Marthe • ☎ 01 42 49 19 46 • M° Belleville ou Colonel Fabien • Jusqu'à minuit • F: aucune

Les Voisins 22

Bistrot contemporain

Espagnol

La mixité bar et restaurant convient bien à la clientèle toujours très présente pour des rendez-vous animés jusqu'à 1 h du matin. Ce bistrot a repris les bonnes recettes des Hispaniques, les ardoises aux belles écritures informent des choix toujours réjouissants que la musique accompagne. Ah, les tapas… craquez !

Tapas • Sepia a la plancha • Parrillada de carne. Poissons du marché • Natillas

Formule à 11,50 € (déjeuner)

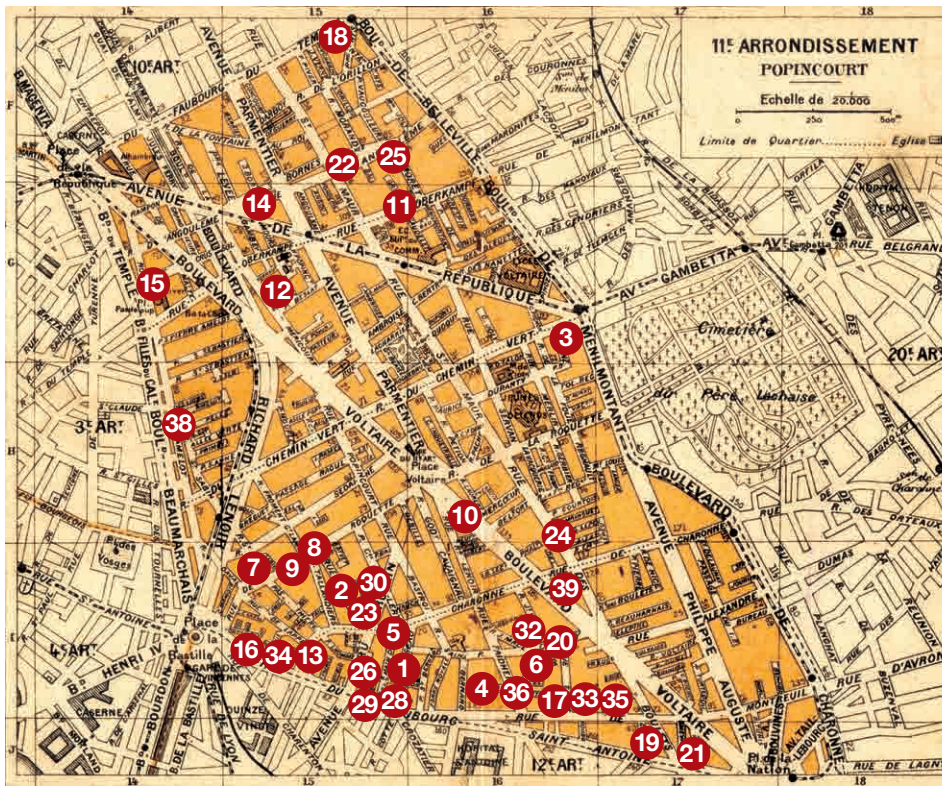
À partir de 25 € (carte)

27 rue Yves-Toudic • ☎ 01 42 49 36 58 • M° République • Jusqu'à 23 h 30 • F: dimanche

Rendez-vous sur notre blog

http://litinerantbonnetables.uniterre.com

11e ARRONDISSEMENT


11e ARRONDISSEMENT
POPINCOURT
Echelle de 1/20.000
0 250 500m
Limite de Quartier ..... Eglise
10e ARR.
3e ARR.
4e ARR.
12e ARR.
20e ARR.
Cimetière du Père Lachaise
BOULEVARD DE MENILMONTANT
AVENUE PHILIPPE AUGUSTE
BOULEVARD VOLTAIRE
AVENUE DE LA RÉPUBLIQUE
AV. GAMBETTA
BOULEVARD BEAUMARCHAIS
BOULEVARD DE CHARONNE
RUE DE LAGNY
Place de la Nation
Place de la Bastille
Place Voltaire
18 22 25 14 11 15 12 3 38 10 24 8 7 9 2 30 39 23 5 32 20 16 34 13 26 1 6 4 36 17 33 35 29 28 19 21

11

À L'Ami Pierre	1	Chez Paul	13	L'Oga	25
Astier	14	Le Clown Bar	15	Paris Main d'Or	28
Au Pied de Fouet 11e	11	Da Lat	18	Le Petit Keller	30
Au P'tit Panisse	17	La Dame Brune	19	Le Pure Café	32
Au Rond Point	3	Les Domaines qui Montent	10	La Ravigote	33
Au Vieux Chêne	4	L'Écailler du Bistrot	20	Le Rollin	26
Le Bistrot du Peintre	5	Extra Old Café	21	Le Rouge Limé	39
Le Bistrot Paul Bert	6	Les Fabricants	22	Les Sans-Culottes	34
Café de l'Industrie	7	Les Galopins	23	Le Temps au temps	36
Le Café des Anges	8	Jacques Mélac	24	La Vache Acrobate	38
Café Divan	9	Loge 51	35		
La Cave de l'Insolite	12	Mosaïk Sud	2		

Onzième

Les Fabricants

À L'Ami Pierre 1

Bistrot à vins

Cuisine traditionnelle

Dans cette vieille rue étroite, ce resto parigot est un exemple parfait pour le quidam, touriste en recherche du vrai Paris, sans chichis, avec ses rites pas toujours faciles mais toujours bon enfant. Cuisine simple de conception mais assurée d'une maîtrise sans faille. C'est du sûr, ça, Madame Marie Jo ! Service en continu. Bons vins du Sud-Ouest. Digestif offert aux porteurs du guide.

Andouillette. Coquillages • Confit de canard • Carré d'agneau • Tarte tatin. Tiramisu

Formule à 14 € (déjeuner)
À partir de 23 € (carte)

5 rue de la Main d'Or • ☎ 01 47 00 17 35 • M° Ledru-Rollin • Jusqu'à minuit • F: dimanche, lundi midi, mardi midi et mercredi midi

Astier 14

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Les étrangers raffolent de cette maison. La grande façade d'angle, les petites salles intérieures au décor figé, le comptoir et le service bilingue bien parisien, voilà de quoi recueillir les suffrages des gourmands de passage et… les habitués. La carte propose de solides plats issus des grandes recettes françaises, pour retrouver ces saveurs indétrônables qui réunissent toutes les générations. La maison a deux annexes contiguës à s'offrir : au 42, L'épicerie-rôtisserie *Jeanne A*, Tél. 01 43 55 09 49 ; au 40, la taverne toscane *Sassotonda* Tél. : 01 43 55 57 00

Œuf mollet façon meurette • Navarin de gigot d'agneau • Quasi de veau rôti risotto d'épeautre et endive • Pets de nonne Astier et crème chocolat

Formule à 20,50 € (déjeuner)
À partir de 31 € (carte)

44 rue Jean-Pierre Timbaud • ☎ 01 43 57 16 35 • M° Parmentier ou Oberkampf • Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

Au Pied de Fouet 11e 11

Bistrot ancien

Cuisine du marché

Annexe 11e du fameux restaurant de la rue de Babylone transposée dans le cœur du Paris rive droite. Décor de bistrot avec une équipe chaleureuse qui accueille une clientèle avide de tradition. La cuisine suit les règles d'une restauration simple et spontanée, ce qui signifie que les plaisirs de sa dégustation sont souvent grands et réjouissants, d'autant que l'addition reste mesurée. Pas de réservation, mais sympathique apéritif d'attente offert…

Salade de saucisson de Lyon • Pièce du boucher purée "maison" • Confit de canard maison • Tarte au citron meringuée

À partir de 13 €

96 rue Oberkampf • ☎ 01 48 06 46 98 • M° Saint-Maur • Jusqu'à 23 h • F: samedi midi et dimanche

Au P'tit Panisse 17

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Un bistrot de cinéma ? Son décor semble issu des films de Pagnol, tant il nous plonge dans une époque où les repas se payaient en anciens francs. Cuisine toute en générosité avec des plats aux noms évocateurs de souvenirs comme si le temps n'avait pas passé et les bonnes odeurs retrouvées. Belle collection de vins et de produits régionaux.

Crème de potiron, châtaignes rôties au beurre salé • Boudin noir de C. Parra mesclun et frites fraîches • Suprême de poulet rôti, macaroni au gorgonzola • Caramia au chocolat, chantilly maison

Formule à 15 € (déjeuner)
Formule à 27 € (dîner)

35 rue de Montreuil • ☎ 01 43 71 37 90 • M° Faidherbe-Chaligny • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi et dimanche

Au Rond-Point 3

Brasserie

Viandes

Brasserie au décor début XXe s. située face au Père Lachaise, à deux pas du quartier tendance Oberkampf-Ménilmontant. Plusieurs formules pour déguster une cuisine classique avec des invitations-découvertes italiennes, belges et anglaises. Animations régulières, rendez-vous des supporters des Verts, salons particuliers à l'étage. Autres maisons de la même direction : *Le Royal*, 9e, *La P'tite Bougnate* 10e

Tête de veau • Andouillette AAAAA • Entrecôte de l'Aubrac, pommes au Cantal • Crumble aux pommes tièdes

Formule à 15,10 € (déjeuner)
Menu à 25,50 € (dîner)

65-67 boulevard de Ménilmontant • ☎ 01 40 21 13 35 • M° Père Lachaise • Jusqu'à 22 h • F: aucune

Au Vieux Chêne 4

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

La superbe façade de bois à l'ancienne tranche avec une grande salle sympathique où pierre et bois sont en harmonie. La cuisine traditionnelle est ici tout en finesse et permanente redécouverte. Qualité et fraîcheur de produits sont les mots-clés du maître restaurateur… Ambiance chaleureuse accompagnée de vins bien choisis.

Truite Bauku marinée, salade de cresson à la betterave chiogga • Poisson du jour aux artichauts confits, crus et en chips • Demi-pigeon rôti à la praline de Montargis, purée de courge spaghetti, chips de panais • Petit sablé au chocolat blanc torréfié, mousse de marron et orange

Formule à 15 € (déjeuner)
Formule à 28 € (dîner)

7 rue du Dahomey • ☎ 01 43 71 67 69 • M° Faidherbe-Chaligny • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi et dimanche

Le Bistrot du Peintre 5

Bistrot ancien

Cuisine du marché

La belle devanture new-style et ses enseignes aux belles écritures d'époque accueillent un café-restaurant où se pressent la jeunesse et les amoureux de convivialité. Salle plus calme à l'étage. Installé au comptoir ou à l'une des tables de salle, on apprécie l'ambiance avant même la générosité des plats du jour qui font honneur aux produits du marché. Idéal pour un rendez-vous proche de la Bastille. Salle plus calme à l'étage. Service en continu.

Salades diverses • Entrecôte de Salers • Aligot • Gâteau au chocolat

À partir de 15 €

116 avenue Ledru-Rollin • ☎ 01 47 00 34 39 • M° Ledru-Rollin • Jusqu'à minuit • F: Noël

Le Bistrot Paul Bert 6

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Le tonneau qui vous accueille à l'entrée annonce la couleur : vins et bonne chère font partie du décor foisonnant d'ornements de bistrot et on se sent revivre au bon temps de nos parents. Renouvelée très régulièrement, la carte propose un choix très riche de maîtres-plats puisant dans notre passé culinaire de nouvelles idées de recettes. Accueil et service chaleureux.

Poêlée de petites seiches au citron confit • Tête de veau sauce gribiche • Joue de bœuf confite à la lie de vin • Côte de veau et sa poêlée de champignons des bois •
Paris-Brest maison. Baba au rhum

Menu à 18 € (déjeuner)
Menu à 36 € (dîner)

18 rue Paul-Bert • ☎ 01 43 72 24 01 • M° Faidherbe-Chaligny • Jusqu'à 23 h • F: dimanche et lundi

Café de l'Industrie 7

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Ouvert dans les années 80, le Café de l'Industrie reste une des adresses les plus sûres du quartier de la Bastille. La carte, composée de salades, grillades, pâtes et de plats traditionnels, fait de ce lieu le bon bistrot pour tous, et pour toutes les bourses. Avec deux vastes sites en face-à-face, vous avez le choix pour vous installer à la meilleure table.

Salades • Saucisse purée maison • Andouillette • Fruits rouges à la mousse de lait

Menu à 11 € (déjeuner)
À partir de 16 € (carte)

16 rue Saint-Sabin • ☎ 01 47 00 13 53 • M° Bastille ou Bréguet Sabin • Jusqu'à 0 h 30 • F: 24, 25, et 1er Janvier

Le Café des Anges 8

Bistrot contemporain

Nouvelles saveurs

Au menu, des plats de brasserie traditionnelle servie dans une ambiance bon enfant. Savoureux plats du jour à prix bienveillants. En plein cœur du quartier branché de la Bastille, un bistrot des années soixante baptisé Café des Anges à cause de l'église située en face. Murs ornés d'une collection d'objets, livres et tableaux.

La poêlée paysanne • Confit de canard au vieux cidre • Assiette végétarienne, légumes à l'indienne •
Fondant marron-chocolat

À partir de 20 € (déjeuner)

66 rue de la Roquette • ☎ 01 47 00 00 63 • M° Bastille ou Bréguet Sabin • Jusqu'à 2 h • F: aucune

Café Divan 9

Bistrot contemporain

Cuisine traditionnelle

Dans un décor alliant ancien et design, le Café Divan est ouvert jusque très tard dans la nuit. Le brunch du dimanche est à essayer tranquillement assis au fond des banquettes-canapés et pour les plus pressés, un comptoir de cuivre d'époque vous accueille pour un petit noir. Cuisine simple mais toujours bien servie.

Bonbon de chèvre confiture de lait et fleur de lavande • Pot au feu de canard aux légumes oubliés • Entrecôte • Tarte fine aux pommes, crème brûlée

À partir de 18 €

60 rue de la Roquette • ☎ 01 48 05 72 36 • M° Bastille • Jusqu'à 23 h 45 • F: aucune

La Cave de l'Insolite 12

Bistrot à vins

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

La salle garde un bel escalier en bois et des vitrages permettant de belles lumières. Les jolies bouteilles et des œuvres insolites s'intègrent pour une ambiance rajeunie. Les plats de la carte servis sur belles tables de bois associent des bons produits de base. Redonner vie à une cuisine de nos mères, délicate et personnelle, généreuse, voilà le bonheur d'Arnaud et Axel. Visitez la cave pleine de vins nature à bons prix. Planches de charcuteries appréciées pour déguster en

apéritif. Brunch le dimanche.
Œuf mollet, panais, bœuf fumé • Magret de canard, carottes glacées • Maigre, butternut, quinoa • Fondant au chocolat
Formule à 18 € (déjeuner)
30 rue de la Folie-Méricourt • ☎ 01 53 36 08 33 • M° Saint-Ambroise • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche soir et lundi

Chez Paul 13
Bistrot ancien
Cuisine traditionnelle
Depuis 1900, le décor est resté inchangé : des serviettes vichy aux portraits de famille. Le succès a permis d'ouvrir de nouvelles salles. On goûte à des saveurs traditionnelles venues de nos provinces, du foie gras de canard maison aux escargots de Bourgogne. Salle de 30 couverts à l'étage.
Tentation de Saint-Antoine • Pavé de saumon grillé, sauce hollandaise, compotée de fenouil • Cuisse de lapin farcie au chèvre et à la menthe fraîche • Poire au vin épicé et vanillé
À partir de 20 €
13 rue de Charonne • ☎ 01 47 00 34 57 • M° Bastille ou Ledru-Rollin • Jusqu'à 0 h 30 • F: aucune

Le Clown Bar 15
Bistrot ancien
Cuisine traditionnelle
Superbe décor historique classé de la Belle Époque, avec affiches anciennes, fresques en céramique, plafonds et autres reliques qui font la passion des amateurs. Au menu, beaucoup de plats classiques dignes de l'histoire du lieu et un bar à vins fort bien fourni. On peut y dîner après un spectacle au Cirque d'Hiver voisin.
Charcuteries traditionnelles. Os à moelle. Œufs en meurette • Brandade de morue • Parmentier de boudin • Croustillant de pommes au beurre caramel
Formule à 14 € (déjeuner)
À partir de 22,50 € (carte)
114 rue Amelot • ☎ 01 43 55 87 35 • M° Filles du Calvaire • Jusqu'à 23 h 30 • F: dimanche, lundi et mardi

Da Lat 18
Cuisine étrangère
Asiatique
Ne parlons pas de l'exotisme du lieu ! Nous sommes à "Chinatown" et la ville vietnamienne de Da Lat est souvent nommée "le petit Paris" alors… Authentique et sincère restauration vietnamienne et thaï qui, même destinée aux familiers de ces saveurs, étonne nos palais latins. Vente à emporter.
Soupe phô • Soupe de nouilles au canard laqué • Nems • Poulet au curry
Menu à 12,50 € (déjeuner)
À partir de 12 € (carte)
120-124 rue du Faubourg-du-Temple • ☎ 01 43 38 22 72 • M° Belleville • Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

La Dame Brune 19
Bistrot contemporain
Cuisine traditionnelle
La dame brune reçoit avec chaleur ses convives dans son intérieur accueillant avec son bar britannique décoré d'objets et d'œuvres originales. Restaurant parisien typique qui vous offre une agréable cuisine française aux saveurs généreuses teintées d'exotisme. Profitez de sa terrasse plein sud aérée et ensoleillée aux beaux jours et de la salle à l'étage pour repas de copains ou même vos assemblées générales. Concerts jazz manouche.
Brick d'aubergines à la mozza et chorizo • Rognon de veau à la graine de moutarde • Tagliatelles fraîches aux St Jacques fraîches • Tarte citron meringuée
À partir de 14 € (déjeuner)
Formule à 20 € (dîner)
287 rue du Fg-Saint-Antoine • ☎ 01 40 24 09 38 • M° Nation • Jusqu'à 23 h • F: samedi midi dimanche et lundi midi

Les Domaines qui Montent 10
Bistrot à vins
Cuisine traditionnelle
C'est avant tout une cave à vin ; c'est pourquoi les prix sont imbattables. Profitez du champagne à prix producteur. Vous pouvez vous y attarder, pour le déjeuner exclusivement, en savourant un menu unique qui change tous les jours constitué de produits régionaux de qualité et, pour l'accompagner, un choix de vins à consommer sur place ou à emporter au même prix, sans droit de bouchon. La qualité et la fraîcheur des produits proposés sont une priorité de la maison. Sélection de produits régionaux à emporter. Autre enseigne, voir 17e.
Charcuteries tourangelles Hardouin • Confit de canard et pommes de terre aux cèpes • St-Jacques aux épices et duo de riz • Sorbet poire "arrosé" de la maison Octave
Formule à 14,90 € (déjeuner)
136 bd Voltaire • ☎ 01 43 56 89 15 • M° Voltaire ou Charonne • Jusqu'à • F: les soirs et dimanche

L'Écailler du Bistrot 20
Bistrot contemporain
Bon Temps Gourmand
Poissons et fruits de mer
Cette annexe marine du Bistrot Paul Bert au décor évocateur des estancots de l'Atlantique est devenue le rendez-vous des vrais amateurs. Avec des produits d'une grande qualité, on passe un moment formidable à apaiser toutes ses envies de fruits de mer. La patronne est l'héritière de la famille Cadoret, l'un des rares ostréiculteurs au nom réputé.
Plateaux de fruits de mer • Huîtres, huîtres et huîtres • Saumon fumé maison • Macaron à la châtaigne. Paris-Brest maison
Formule à 18 € (déjeuner)
À partir de 35 € (carte)
22 rue Paul-Bert • ☎ 01 43 72 76 77 • M° Faidherbe-Chaligny • Jusqu'à 23 h • F: dimanche et lundi

Extra Old Café 21
Bistrot ancien
Saveurs du monde
Au look ancien, "très vieux" dit l'enseigne, ce café-restaurant proche de la Nation offre une ambiance blonde et rouge boisée avec banquette et large comptoir accueillant sa clientèle dès l'aube. On peut faire un beau tour du monde gourmand avec les assiettes composées de mets originaux ou classiques. Belle terrasse plein sud été hiver. Brunch le dimanche.
Figues rôties au jambon de Bayonne • Aller-retour de canard façon thaï • Côte de bœuf • Faux-filet maturé race normande • Carrot cake
Formule à 10 € (déjeuner)
À partir de 19 € (carte)
307 rue du Fg Saint-Antoine • ☎ 01 83 76 03 01 • M° Nation • Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

Les Fabricants 22

Bistrot contemporain

Cuisine traditionnelle

Une nouvelle vie pour ce grand café-restaurant. La salle rénovée frappe par sa sobriété. Au moment des repas, les amateurs de formules à petits prix donnent une ambiance actuelle joyeuse. L'équipe des *Gladines* (13e) qui a repris l'endroit apporte ses spécialités basques et son concept de produits classiques copieusement servis par une équipe jeune et accueillante. Goûtez aux "patates" bon marché et originales.

Salade des Fabricants • Thon à la basquaise • Cassoulet maison • Gâteau basque

À partir de 18 €

61 rue Jean-Pierre-Timbaud • ☎ 01 48 07 17 04 • M° Parmentier • Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

Les Galopins 2331

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Encore une savante préservation de bistrot, avec une jeune équipe qui garde tout l'esprit d'autrefois que l'on aime, quiétude et bonhomie. Bonne cuisine française avec des originalités notables, mais le foie gras de canard ou la côte de bœuf sont toujours, dans ce lieu, des plaisirs immuables. Terrasse calme en été.

Ravioles de ricotta aux cèpes • Épaule d'agneau • Côte de bœuf • Tiramisu

Formule à 14 € (déjeuner)

À partir de 25 € (dîner)

24 rue des Tallandiers • ☎ 01 47 00 45 35 • M° Bastille • Jusqu'à 23 h • F: samedi midi et dimanche midi

Jacques Mélac 24

Bistrot à vins

Bon Temps Gourmand

Plats de terroir

Imaginez une auberge de campagne, comme celles qu'on ne trouve plus guère que sur les cartes postales anciennes… appétissantes ! Jacques Mélac l'Aveyronnais, chauvin pour sa région, réussit à transporter à Paris les recettes et la gouaille qu'on aime trouver dans sa sympathique région. Les vendanges à son *Domaine des Trois Filles* ont lieu courant septembre, mais la dégustation des vins a lieu, elle, tout au long de l'année… avec bonheur !

Aligot de l'Aubrac • Tripous de chez Savy à Naucelle (Aveyron), légumes vapeur du jardin • Saucisse fraîche au couteau • Fromages auvergnats. Crème brûlée, marrons glacés

Formule à 15,50 € (déjeuner)

42 rue Léon-Frot • ☎ 01 43 70 59 27 • M° Charonne • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et lundi

Loge 51 35

Resto de quartier

Cuisine traditionnelle

Ce petit resto du "faubourg" s'est refait une jeunesse. Salle au plafond bas rénovée avec un mobilier de brocante bien choisi pour une clientèle jeune. La formule à 9,90 € présente de bons plats copieux préparés avec des produits frais du marché par un chef aux petits soins pour les clients. Plusieurs formules pour toutes les bourses, avec les grandes salades, les couscous ou la côte de bœuf à prix très bas.

Avocat crevettes • Quiche du jour • Faux-Filet frites salade • Tiramisu aux spéculos

Formule à 9,90 € (déjeuner)

À partir de 14 € (carte)

51 rue de Montreuil • ☎ 01 43 79 89 42 • M° Faidherbe-Chaligny ou Rue des Boulets • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

Mosaïk Sud 2

Cuisine étrangère

Marocain

Deux restaurants à la même adresse ! Celui de gauche est consacré sous un nouveau nom à la cuisine marocaine. L'ambiance de la salle modernisée est élégante et dépouillée avec de belles peintures plus classiques. Classiques spécialités préparées avec soin pour des assiettes généreuses avec des prix mesurés. Petite terrasse en été.

Sélection de briouates • Couscous à la mode de Fès • Tajine kefta • Pastilla au lait, Pâtisseries orientales

Formule à 9,80 € (déjeuner)

Formule à 20 € (dîner)

24 rue des Taillandiers • ☎ 01 47 00 20 42 • M° Bastille ou Bréguet Sabin • Jusqu'à 23 h • F: samedi midi et dimanche

L'Oga 25

Resto lounge

Cuisine inventive

Charmante salle au design actuel rouge et noir avec son confortable mobilier de salon, offrant des tables variées pour une détente en musique lounge. Savoureuses recettes souvent originales, préparées avec passion et métier. Risquez le Filet de crocodile à la vanille ou le Sauté de zèbre au poivre vert… Brunchs à thème tous les dimanches.

Filet de poisson à la tahitienne • Millefeuille de foie gras maison purée de févettes au madiran • Tataki d'autruche sur salade tiède de shitaké au pesto oriental • Cheesecake maison au chocolat blanc et coulis de fruits rouges

À partir de 13 € (déjeuner)

À partir de 28 € (dîner)

82 rue Jean-Pierre-Timbaud • ☎ 01 43 57 60 15 • M° Parmentier ou Couronnes • Jusqu'à 1 h • F: le midi sauf dimanche, lundi et mardi

Paris Main d'Or 28

Bistrot contemporain

Corse

Ce bistrot qui a fait l'objet d'un aménagement de qualité est la référence des Corses de Paris, sans doute pour l'authenticité et la simplicité de la cuisine. L'accueil souriant est à la hauteur. La Corse produit de fameuses spécialités qui ne sont pas toujours présentes sur le "continent", heureusement voilà bien l'endroit parfait pour découvrir ses superbes charcuteries, fromages, et vins. Menu de déjeuner plus continental.

Charcuteries • Omelette au brocciu • Cabri rôti • Fromages de chèvre et de brebis • Nicci

Formule à 13 € (déjeuner)

À partir de 25 € (carte)

133 rue du Faubourg-Saint-Antoine • ☎ 01 44 68 04 68 • M° Ledru-Rollin • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

Le Petit Keller 30

Bistrot contemporain

Cuisine traditionnelle

Une bonne halte toute simple. La petite devanture rouge s'ouvre sur une salle égayée par des tables de couleurs rouge et vert qui lui confère une ambiance chaleureuse. Le couple d'hôtes franco-asiatique nous offre

une cuisine métissée à son image avec de bonnes préparations à des prix d'autrefois. Lieu apprécié pour les anniversaires et dîners de groupe. Terrasse ouverte aux beaux jours.
Salade d'épinards au bleu d'Auvergne • Marmite de poulet au curry, riz thaï parfumé • Brochette de magret de canard aux figues • Charlotte au chocolat, crème anglaise
À partir de 12,50 € (déjeuner)
À partir de 15 € (dîner)
13 bis rue Keller • ☎ 01 47 00 12 97 • M° Bastille ou Ledru-Rollin • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi dimanche

Le Pure Café 32

Bistrot ancien
Cuisine inventive
Salle ancienne de bistrot d'angle aux volumes complexes se prêtant bien à un repas aux accents du passé, nombre d'habitués l'apprécient au déjeuner. On aime déguster sa "pure" cuisine traditionnelle avec des plats aux noms illustres et à l'exécution irréprochable. Beau comptoir central. Terrasse ensoleillée.
Ravioles du Royans • Magret de canard sauce à la mangue et purée de céleri • Tarte tatin • Crème brûlée à la citronnelle • Café très gourmand
Menu à 16,50 € (déjeuner)
À partir de 25 € (carte)
14 rue Jean-Macé • ☎ 01 43 71 47 22 • M° Charonne ou Faidherbe-Chaligny • Jusqu'à 23 h • F: aucune

La Ravigote 33

Resto de quartier
Cuisine du marché
Bistro rétro typique du Paris de toujours animé avec un succès continu par un homme-orchestre. "Quand on a la passion, rien n'est difficile" affirme Pierre Fava, chef de cuisine, et il n'a que lui sous ses ordres ! Pour maîtriser la qualité de ses mets, la théorie convient bien à ce cuisinier qui croit surtout aux plats mitonnés et particulièrement à la tête de veau.
Charcuteries à l'ancienne • Tête de veau ravigote • Blanquette de veau • Paris-Brest maison
Formule à 15,50 € (déjeuner)
Formule à 17 € (dîner)
41 rue de Montreuil • ☎ 01 43 72 96 22 • M° Faidherbe-Chaligny • Jusqu'à 22 h • F: samedi soir et dimanche

Le Rollin 26

Bistrot contemporain
Cuisine traditionnelle
À la sortie du métro, la terrasse couverte laisse apparaître derrière les ardoises un décor typique de bistrot, propret et sans fioritures. L'équipe accueille dans la bonne humeur ses clients affamés à des tables rondes ou au manger-debout. Carte restreinte évoluant en permanence autour des grands plats de tradition. La cuisine est franche et bien servie ce qui engendre une bonne camaraderie entre les voisins de banquette. L'ambiance retrouvée des bistrots d'autrefois ?
Charcuteries • Entrecôte, frites maison • Magret de canard • Riz au lait
Formule à 14,50 € (déjeuner)
À partir de 25 € (carte)
92 avenue Ledru-Rollin • ☎ 01 48 06 51 92 • M° Ledru-Rollin • Jusqu'à 22 h 45 • F: dimanche

Le Rouge Limé 39

Brasserie
Cuisine traditionnelle
Avec son slogan «bistro fondé depuis sa reprise» on comprend de suite l'ambiance chaleureuse de cette maison qui dispose d'une grande salle au décor boisé, meuble épicerie, pub Dubonnet et de belles tables modernes. Cuisine traditionnelle de brasserie à déguster grâce à de nombreuses formules pour toutes les bouches. Belle terrasse bien exposée. Service en continu. Accès WiFi gratuit.
Burrata • Noix de St Jacques et crevettes à la plancha • Poulet fermier rôti • Tarte tatin
À partir de 20 €
167 boulevard Voltaire • ☎ 01 43 73 45 55 • M° Charonne • Jusqu'à minuit • F: aucune

Les Sans-Culottes 34

Bistrot ancien
Cuisine du marché
Dans cette rue devenue la coqueluche «grunge» des années 90, ce bistrot témoigne de cette vie nocturne d'autrefois avec ses murs patinés, son vieux zinc, son plafond décoré et les souvenirs de sorties au Balajo. La cuisine, qui reste de tradition française présente des assiettes copieuses que l'on aime à accompagner d'une bonne bouteille, dans une ambiance du Paris d'il y a déjà longtemps. La maison fait hôtel mais le déjeuner n'est servi que le samedi et le dimanche.
Tarte fine chaude à la provençale • Ris de veau • Magret de Canard • Crème brûlée
Formule à 16 €
27 rue de Lappe • ☎ 01 48 05 42 92 • M° Bastille ou Ledru-Rollin • Jusqu'à 23 h • F: lundi

Le Temps au temps 36

Bistrot contemporain
Bon Temps Gourmand
Cuisine du marché
Une petite salle de bistrot où le temps ne compte pas. Les grandes ardoises annoncent une cuisine riche avec de belles assiettes comme au bon vieux temps. Denis Sabarots est aux rênes avec une cuisine qui aime les alliances de produits oubliés et les valeurs sûres du terroir. Son savoir-faire assure une belle assiduité à cette maison très appréciée des riverains.
Croustillant d'agneau et sa petite salade • Fricassée d'escargots en aïoli • Quasi de veau et polenta crémeuse • Tarte sablée au chocolat et fruits rouges, quenelle de chocolat blanc
Formule à 15 € (déjeuner)
Formule à 23 € (dîner)
13 rue Paul-Bert • ☎ 01 43 79 63 40 • M° Faidherbe-Chaligny • Jusqu'à 22 h • F: dimanche et lundi

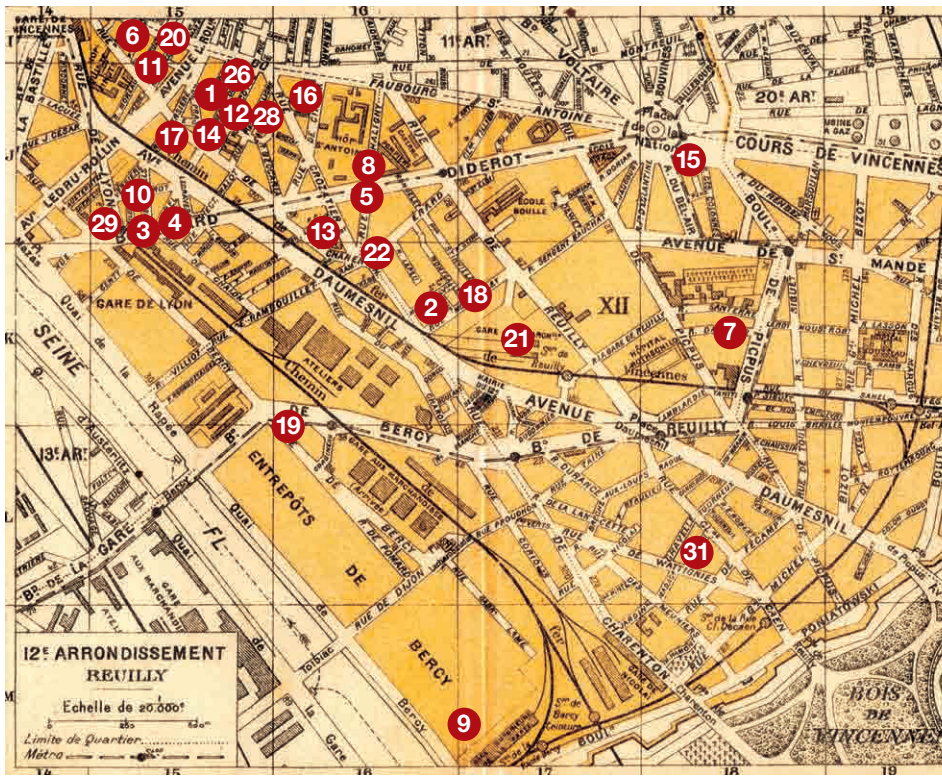
La Vache Acrobate 38

Bistrot contemporain
Viandes
Un peu en retrait de l'animation des boulevards, on retrouve ici une autre atmosphère grâce à l'ambiance musicale et au verbe haut des nombreux convives. Toute l'équipe semble heureuse de présenter ses spécialités de bonnes viandes ainsi qu'une gamme étendue de plats plus recherchés. Terrasse. Restaurant privatisable.
Terrine de campagne au cognac marbrée au foie gras • Pavé de cabillaud rôti • Côte de bœuf black Angus • Souris d'agneau aux épices douces • Brioche façon pain perdu au sirop d'érable et aux noix de pécan
Menu à 18 € (déjeuner)
À partir de 25 € (carte)
77 rue Amelot • ☎ 01 47 00 49 42 • M° Bastille ou Chemin Vert • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

Douzième

Chai 33

12e ARRONDISSEMENT



12

Agua Limon	1	Chai 33	9	Le Janissaire	21
L'Alchimiste	2	Le Cheval de Troie	11	La Taverne Karlsbräu	29
L'Aubergeade	5	...Comme Cochons	13	Le Lys d'Or	22
Aux Vins Cœurs	3	Le Cotte-rôti	14	Maximilien	4
Barrio Latino	6	Le Dalou	15	Les Rustres	26
Le Bistrot Dagorno	7	L'Ébauchoir	16	Swann et Vincent	20
Les Bombis	8	L'Encrier	17	La Table d'Aligre	28
Les Bouchons de la Gare	10	La Feria	18	Les Zygomates	31
Le Café Chambertin	19	La Gazzetta	12		

Agua Limon 1

Cuisine étrangère

Espagnol

Accueil chaleureux et convivial dans cet authentique bar à tapas. La cuisine servie est authentique, généreuse et parfumée. Tout chante l'Espagne, les murs colorés de rouge vif et jaune, les frises d'azulejos, les tableaux et affiches de corrida. 25 vraies tapas au choix. Restaurant privatisable pour faire la fête à l'Espagnole.

Artichauts à l'escabèche, • Paella le samedi et sur commande • Gambas à l'ail • Tortilla, fritures calamars... • Délice de Cadix • Crème catalane • Sangria maison

Formule à 12 € (déjeuner)

À partir de 23 € (dîner)

12 rue Théophile-Roussel • ☎ 01 43 44 92 24 • M° Ledru-Rollin • Jusqu'à 23 h • F: dimanche et lundi

L'Alchimiste 2

Bistrot ancien

Cuisine du marché

Un endroit agréable et chaleureux pour déguster sans alchimie la cuisine de saison recherchée de Paulo issue de bons produits frais, accompagnée d'un bon verre de vin, choisi dans la belle cave maison. Ce bistrot de caractère ne désemplit pas, la clientèle fidèle a su créer une ambiance amicale et détendue. Salle privatisable.

Foie gras poêlé, pain d'épices, oignons doux et pommes à la cannelle • Steak de thon avec une flambée de tomates à l'anis et sa purée de vitelottes • Tartare de bœuf coupé au couteau relevé à l'Armagnac • Fondant au chocolat avec sa sauce au Bailey's

Formule à 14 € (déjeuner)

Formule à 20 € (dîner)

181 rue de Charenton • ☎ 01 43 47 10 38 • M° Montgallet • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

L'Aubergeade 5

Restaurant cosy

Cuisine traditionnelle

Chaleur et confort dans ce petit restaurant aux belles poutres et aux murs jaunes. Accueil dans la simplicité et la gentillesse. La carte qui se renouvelle chaque trimestre offre des plats soignés qui réservent de bonnes dégustations. Mention aux produits basques Ospital. Kir offert sur présentation du guide.

Magret de canard caramel au beurre salé • Échine de cochon ibaïona Louis Ospital • Tajine de filet de lotte • Omelette norvégienne

Formule à 13 € (déjeuner)

Menu à 22,50 € (dîner)

17 rue de Chaligny • ☎ 01 43 44 33 36 • M° Reuilly-Diderot • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi et lundi

Aux Vins Cœurs 3

Bistrot à vins

Cuisine traditionnelle

À deux pas de la gare de Lyon, juste avant de prendre le train, cette cave est une première étape au voyage vers nos provinces gourmandes. Vous pouvez vous installer à la table de l'arrière-boutique, pour le déjeuner exclusivement - à l'exception du jeudi soir où l'on peut également dîner - en savourant un menu unique de produits régionaux de qualité et, pour l'accompagner, un vin à consommer sur place où à emporter au même prix, sans droit de bouchon. La qualité et la fraîcheur des produits proposés sont une priorité de la maison. Sélection de produits régionaux à emporter. « Cave » privatisable le soir.

Charcuteries tourangelles Hardouin • Chou farci de l'Aveyron et duo de riz • Cassoulet du Quercy • Baba à l'Armagnac et son pruneau

Formule à 15 € (déjeuner)

Formule à 18 € (dîner)

26 bd Diderot • ☎ 01 43 42 97 37 • M° Gare de Lyon • Jusqu'à 15 h • F: les soirs (sauf le jeudi), dimanche et lundi

Barrio Latino 6

Ambiance originale

Saveurs du Monde

Ensemble extraordinaire installé dans un ancien magasin de meubles sur quatre étages dans une décoration évoquant les demeures latines tendance rococo aux chaudes couleurs du Sud. Lieu unique pour déguster confortablement un thé, un apéritif et un repas en écoutant la musique lounge. La cuisine fait un remarquable tour de l'Amérique latine, adaptant les grands classiques nationaux les plus savoureux. Le brunch est servi les dimanches et jours fériés avec une prise en charge des enfants par des animateurs. Dimanches après-midi dansants. L'un des 4 B de Raymond Visan qui a créé également le *Bound*, le *Barlotti* et le *Buddha Bar*.

Nombreuses tapas • Tartare de crabe et avocat • Quesadillas de poulet. Picadillo • Feuillantine au chocolat

Formule à 16 € (déjeuner)

Formule à 29 € (dîner)

46, 48 rue du Fg-St-Antoine • ☎ 01 55 78 84 75 • M° Bastille • Jusqu'à 23 h 45 • F: aucune

Le Bistrot Dagorno 7

Restaurant cosy

Bon Temps Gourmand

Cuisine du marché

Au déjeuner se retrouve le personnel des entreprises du secteur qui s'approprie la salle et apprécie de bons plats du jour. Le soir une clientèle de gourmets vient savourer la remarquable cuisine du patron et l'accueil jovial et l'humour débordant de la patronne.

Gâteau de Saint Jacques au coulis de crabe • Brandade de morue à l'huile d'olive • Navarin de lotte aux petits légumes • Jarret de veau • Profiteroles maison

Formule à 16,90 € (déjeuner)

Menu à 34,50 € (dîner)

9 rue Dagorno • ☎ 01 43 42 23 77 • M° Picpus ou Bel-Air • Jusqu'à 21 h 30 • F: samedi, dimanche et lundi soir

Les Bombis 8

Bistrot à vins

Cuisine du marché

Le cadre est chaleureux avec ses tons ocre et rouge, son superbe carrelage ancien et ses tables en bois verni. Agréable terrasse d'été sur la rue. Voilà un vrai bistrot à vins où le patron fait partager sa connaissance des bons crus et aime les trouvailles de petits vins sympas. La cuisine sait jouer avec les épices et les grands classiques, elle offre une prestation de qualité.

Croustillant de maroilles au miel • Magret de canard en croûte d'herbes et poivre, sauce chocolat aux airelles, purée de patates douces • Andouillette AAAAA, sauce au raifort et à la moutarde à l'ancienne, frites maison • Panna Cotta • Moelleux au chocolat et sa glace à l'absinthe

Formule à 14,50 € (déjeuner)

À partir de 25 € (carte)

22 rue Chaligny • ☎ 01 43 45 36 32 • M° Reuilly-Diderot • Jusqu'à 22 h 45 • F: samedi midi dimanche

Les Bouchons de la Gare 10

Bistrot à vins

Cuisine du marché

En face de la gare de Lyon, ce beau et vaste bistrot, autrefois magasin de cycles invite des cartons à vins et des étagères à bouteilles. L'ambiance convainc de nombreux convives du déjeuner qui aiment à revenir souvent. La cuisine de Marc Pau se renouvelle autour des plats de terroir classiques et honnêtes. Bon choix des vins de propriété qu'on a plaisir à déguster au bar en bonne compagnie et à emporter. Privatisable le week-end.

Terrine de campagne maison • Faux-filet au bleu d'Auvergne • Escargots • Panna cotta • Crème caramel au beurre salé

Formule à 17,80 € (déjeuner)
À partir de 22 € (carte)

6 rue Emile-Gilbert • ☎ 01 43 43 0051 • M° Gare de Lyon • Jusqu'à 22 h • F: samedi et dimanche

Le Café Chambertin 19

Brasserie

Cuisine traditionnelle

Face à la bouche de métro sur la place de Chambertin, ce bar-restaurant vous accueille dans une belle salle au confort actuel. Une équipe enjouée avec un vrai chef, qui grâce à une cuisine vraie et généreuse propose des plats adaptés à la clientèle des déjeuners d'affaires comme des après-spectacles à Bercy. Terrasse découverte idéale pour fumer et prendre son repas.

Croustillant de chèvre • Magret de canard • Entrecôte sur planche • Tarte fine aux pommes

Formule à 15,50 € (déjeuner)
À partir de 20 € (carte)

38 boulevard de Bercy • ☎ 01 53 33 07 67 • M° Bercy • Jusqu'à 23 h • F: aucune

Chai 33 9

Bistrot contemporain

Bon Temps Gourmand

Cuisine du marché

Situé dans une rue piétonne, dans un des entrepôts du nouveau quartier de Bercy. De grandes salles constituent un bel espace au design "fooding" avec un bar plus intime. Superbe terrasse sur le parc en été. Adresse de qualité que l'on prenne un en-cas rapide ou que l'on veuille prendre le temps de profiter de ce lieu tendance.

Une bonne cuisine traditionnelle française servie agréablement. Excellents vins à choisir en cave conseillés par des jeunes sommelier(e)s.

Salade de poulet croustillante à la réglisse et coriandre • Risotto crémeux et escalope de foie gras frais poêlée • Thon mi-cuit au chutney acidulé • Crumble aux pommes

Formule à 16 € (déjeuner)
Formule à 22 € (dîner)

Bercy Village 33 cour Saint-Émilion • ☎ 01 53 44 01 01 • M° Cour Saint-Émilion • Jusqu'à 23 h 45 • F: aucune

Le Cheval de Troie 11

Cuisine étrangère

Turc

Une ambiance chaleureuse due à une décoration luxuriante qui fleure bon l'Orient et à plusieurs formules à prix bas qui plaisent aux nombreux convives. La cuisine turque, anatolienne précisément, ses nombreuses spécialités et ses grillades ensoleillées au feu de bois attirent les amateurs du quartier. Et ils reviennent parce que c'est bon. Danses orientales le samedi soir. Plats à emporter, livraison à domicile.

Patlican Sarma • Zozan kebap poisson au four • Pirzola (grillade au feu de bois) • Kadayif

Menu à 13,90 € (déjeuner)
À partir de 22,40 € (carte)

71 rue de Charenton • ☎ 01 43 44 24 44 • M° Ledru-Rollin • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

...Comme Cochons 13

Bistrot contemporain

Cuisine traditionnelle

Cadre agréable pour un bistrot très accueillant avec des expositions temporaires d'arts plastiques. Soirée jazz le jeudi dès 20 h. Arnaud a toujours une idée nouvelle pour étonner sa clientèle. Laissez-vous guider par cet hôte jovial, vous apprécierez encore mieux votre repas. Le cochon est à l'honneur mais comme bien d'autres nourritures terrestres de qualité. Tout est copieux, savoureux, joliment présenté. Brunch le dimanche.

Œuf poché à la crème de pleurotes • Rôti de cochon à la fondue de cantal • Jarret de porc cuit au foin • Fondue au chocolat • Tarte tatin

Formule à 12 € (déjeuner)
Menu à 27 € (dîner)

135 rue de Charenton • ☎ 01 43 42 43 36 • M° Reuilly-Diderot • Jusqu'à 22 h • F: dimanche soir

Le Cotte-Rôti 14

Bistrot contemporain

Bon Temps Gourmand

Cuisine inventive

Proche de la Gare de Lyon, ce petit restaurant offre un décor dépouillé, élégant de gris et de rouge, accueillant les gourmands authentiques du secteur. Nicolas Michel livre avec ferveur son talent de cuisinier. Ce saucier brillant honore le terme de cuisine « revival », en présentant des plats aux noms presque oubliés sous de nouveaux atours pour un vrai plaisir de dégustation. La carte

rend un bel hommage à la Vallée du Rhône. Salle privatisable.
Œuf mollet, poêlée de seiches et chorizo et émulsion de piquillos et oranges • Épaule d'agneau confite autour de la lasagne et du champignon • Mont-Blanc vu du "cotte-rôti" •
Formule à 19,22 € (déjeuner)
Menu à 39 € (dîner)
1 rue de Cotte • ☎ 01 43 45 06 37 • M° Ledru-Rollin ou Gare de Lyon • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi dimanche et lundi

Le Dalou 15

BRASSERIE

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Cette brasserie cumule les arguments, sa position stratégique associée à un cadre accueillant avec une belle terrasse couverte et un accueil agréable dans les diverses salles qui conviennent aux moments gourmands même tardifs de toutes natures. Cuisine de brasserie soignée avec les grands classiques et un banc de fruits de mer très achalandé. Mention à la formule 24 huîtres pour les amateurs. Service continu.
Fruits de mer • Choucroute au confit de canard • Pavé de bœuf comme vous le voulez • Tarte tatin. Café gourmand
Formule à 15,80 €
30 place de la Nation • ☎ 01 43 43 41 38 • M° Nation • Jusqu'à 1 h • F: aucune

L'Ébauchoir 16

BISTROT CONTEMPORAIN

Bon Temps Gourmand

Cuisine inventive

Ambiance bon enfant et gaie avec la gentillesse permanente du personnel jeune et souriant. La cuisine faite maison est celle d'un bon bistrot parisien, soignée et renouvelée où se marient bien tradition et originalité. La carte des vins s'affine régulièrement avec excellence. Décor « récup », salle un peu bruyante, le bouche-à-oreille fonctionne trop bien.
Profiteroles à la fourme d'Ambert • Selle d'agneau rôtie, jus réduit au safran • Filet de dorade sauvage aux olives Leccine • Terrine de gâteau de riz grand-mère
Formule à 13 € (déjeuner)
À partir de 24 € (dîner)
43-45 rue de Citeaux • ☎ 01 43 42 49 31 • M° Faidherbe-Chaligny • Jusqu'à 23 h • F: dimanche et lundi midi

L'Encrier 17

RESTAURANT COSY

Cuisine traditionnelle

Ambiance décontractée et accueil chaleureux du patron au sourire permanent, dans un décor raffiné. Les fourneaux visibles depuis la salle sont un attrait de plus à cette pause gastronomique où le classique côtoie l'originalité.
Bar entier grillé • Salade de cœur de canard confit • Duo de poissons sauce à la mangue • Profiteroles maison
Formule à 15 € (déjeuner)
Menu à 17 € (dîner)
55 rue Traversière • ☎ 01 44 68 08 16 • M° Ledru-Rollin ou Gare de Lyon • Jusqu'à 23 h • F: samedi midi et dimanche

La Feria 18

CUISINE ÉTRANGÈRE

Espagnol

Vins et mets espagnols pour une ambiance festive. Cuisine sincère pour les plats typiques classiques comme les plus élaborés. Spécialités à partager idéalement entre amis.
Tapas • Zarzuela. Poissons grillés • Paella • Crème catalane
Formule à 11,90 € (déjeuner)
À partir de 22 € (dîner)
25 rue de Montgallet • ☎ 01 43 41 15 72 • M° Montgallet • Jusqu'à 23 h 30 • F: dimanche

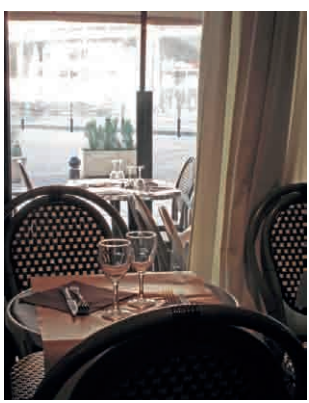
La Gazzetta 12

BISTROT ANCIEN

Bon Temps Gourmand

Méditerranée

L'âme de l'endroit, Peter Nilsson, a conçu un vaste bistro élégant en associant ses qualités de cuisinier



(il a fait ses armes dans les grandes maisons) et sa personnalité suédoise. Sa carte nous promène dans l'Europe gourmande avec des mets parfaitement préparés et présentés. De belles saveurs connues et des créations démystifiant avec régal des produits méconnus. Grand menu de cinq plats le soir et formule demi-portions pour goûter à tout…
Crème de boudin, châtaignes et lardo di colonnata • Épaule d'agneau de lait confit • Basse côte de bœuf braisée • Torta di ricotta et noix
Formule à 17 € (déjeuner)
À partir de 30 € (dîner)
29 rue de Cotte • ☎ 01 43 47 47 05 • M° Ledru-Rollin ou Faidherbe-Chaligny • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et lundi

Le Janissaire 21

CUISINE ÉTRANGÈRE

Bon Temps Gourmand

Turc

Beau décor d'inspiration orientale, sobre et élégant, aux murs ornés de tapis anciens et d'œuvres de peintres turcs contemporains. Ici, on respecte la grande tradition culinaire turque. Les plats sont préparés avec des produits de première fraîcheur aux saveurs marquées, à la légèreté étonnante. Accueil particulièrement chaleureux, discret et efficace.
Meze chauds ou froids • Böreks (roulés au fromage) • Aubergines farcies • Agneau grillé à la purée d'aubergines
Menu à 13 € (déjeuner)
Menu à 25 € (dîner)
22-24 allée Vivaldi • ☎ 01 43 40 37 37 • M° Daumesnil • Jusqu'à 23 h 30 • F: samedi midi et dimanche

La Taverne Karlsbräu 29

BRASSERIE

Cuisine traditionnelle

Dès l'entrée, l'accueil vous annonce la qualité du service. Cet important Relais d'Alsace se distingue par le nombre de niveaux, de recoins, de salles qui offrent des places confortables pour tous les types de repas. Tous les services d'une vraie brasserie : banc de fruits de mer, vivier pour crustacés, sept choucroutes au choix, flammenkueche variées, bières maison, et une cuisine généreuse. Face à la gare de Lyon, le service efficace vous permet un moment gourmand dans de

meilleures conditions que dans la gare. Service en continu.
Flammenkueche gratinée aux oignons • Jarret de porc braisé • Blanc de poulet mariné au citron vert • Tarte alsacienne chaude aux poires caramélisées
Formule à 19,80 €
1 rue de Lyon angle 21 bd Diderot • ☎ 01 43 43 88 30 • M° Gare de Lyon • Jusqu'à minuit • F: aucune

Le Lys d'Or 22
Cuisine étrangère
Chinois
Cuisine asiatique enrichie chaque année par les voyages du propriétaire qui puise son savoir-faire dans le nord du pays jusqu'à Shanghai. On y déguste des mets fins, amusants, savoureux, à des prix fort raisonnables pour une qualité irréprochable. Même direction que le *Zen Garden* (8e arr.).
Chair de crabe aux légumes croustillants • Omelette aux crevettes à la vapeur • Canard à la sauce sichuanaise pimentée • Porc au caramel et au sésame
Menu à 14,50 € (déjeuner)
Menu à 25,50 € (dîner)
5 place du Colonel-Bourgoin • ☎ 01 44 68 98 88 • M° Reuilly-Diderot • Jusqu'à 23 h • F: aucune

Maximilien 4
Resto de quartier
Franco Portugais
Ce rendez-vous fait le plein dans ses deux salles lumineuses accueillants les employés du rail, les voyageurs de la gare, les habitués du quartier, avec un esprit fraternel. Plats généreux français et portugais dont les plats du jour maison : poulpe à la portugaise le mardi, tête de veau le mercredi, couscous méchoui le jeudi. Spécialités portugaises sur commande : cochon de lait, chevreau, veau au four.
Salades • Morue, morue, morue • Steak à la portugaise • Flan maison
Menu à 13 €
À partir de 17 € (carte)
28 boulevard Diderot • ☎ 01 43 43 67 83 • M° Gare de Lyon • Jusqu'à 23 h • F: aucune

Les Rustres 26
Bistrot contemporain
Cuisine traditionnelle
En bordure du Square Trousseau, agréable adresse où les poissons sont les vedettes. Dans ce restaurant aux allures de bistrot parisien, le cuisinier met un point d'honneur à servir les meilleurs produits et toujours frais du jour. Le minimum, me direz-vous, mais cela n'est pas si fréquent. Par beau temps, profitez de la terrasse sur le square, calme et agréable.
Terrine de foie gras maison • Poêlée de St Jacques aux champignons • Andouillette AAAAA. Entrecôte de charolais • Tartelette au citron. Clafoutis. Baba au rhum
Formule à 18 €
Formule à 19 € (dîner)
9 rue Antoine-Vollon • ☎ 01 43 47 18 01 • M° Ledru-Rollin • Jusqu'à 22 h • F: dimanche (ouvert les dimanches midi d'avril à septembre)

Swann et Vincent 20
Bistrot ancien
Italien
On vous reçoit dans un agréable cadre de bistrot ancien, bien patiné, avec ses banquettes rouges, son vieux comptoir et de grandes tables pour se retrouver entre amis. La cuisine associe les spécialités italiennes classiques et françaises, une formule originale qui assure un succès continu pour ce restaurant. Bonne pioche ! Pain maison servi chaud remarquable. Belle sélection de vins italiens.
Haricots de Soissons au poivre et sel • Fine escalope sauce citron • Gnochetti maison sauce carbonara • Parfait glacé au café
Formule à 17,50 € (déjeuner)
À partir de 19 € (carte)
7 rue Saint-Nicolas • ☎ 01 43 43 49 40 • M° Bastille ou Ledru-Rollin • Jusqu'à minuit • F: aucune

La Table d'Aligre 28
Bistrot contemporain
Poissons et fruits de mer
Vaste salle agréable ensoleillée entièrement relookée ambiance design donnant sur la place d'Aligre, particulièrement pittoresque les jours de marché. Une nouvelle équipe souriante animée par un chef dynamique qui propose une cuisine de la mer utilisant des produits de la pêche provenant directement de Bretagne chaque matin. La cuisson a la plancha offre de nouvelles combinaisons alléchantes. Salon privatisable à l'étage.
Crevettes aïoli • Foie gras cuit au sel • Poissons a la plancha • Gaufre maison
Formule à 12,50 € (déjeuner)
Formule à 24,50 € (dîner)
11 place d'Aligre • ☎ 01 43 07 84 88 • M° Ledru-Rollin ou Gare de Lyon • Jusqu'à 23 h • F: dimanche soir et lundi midi

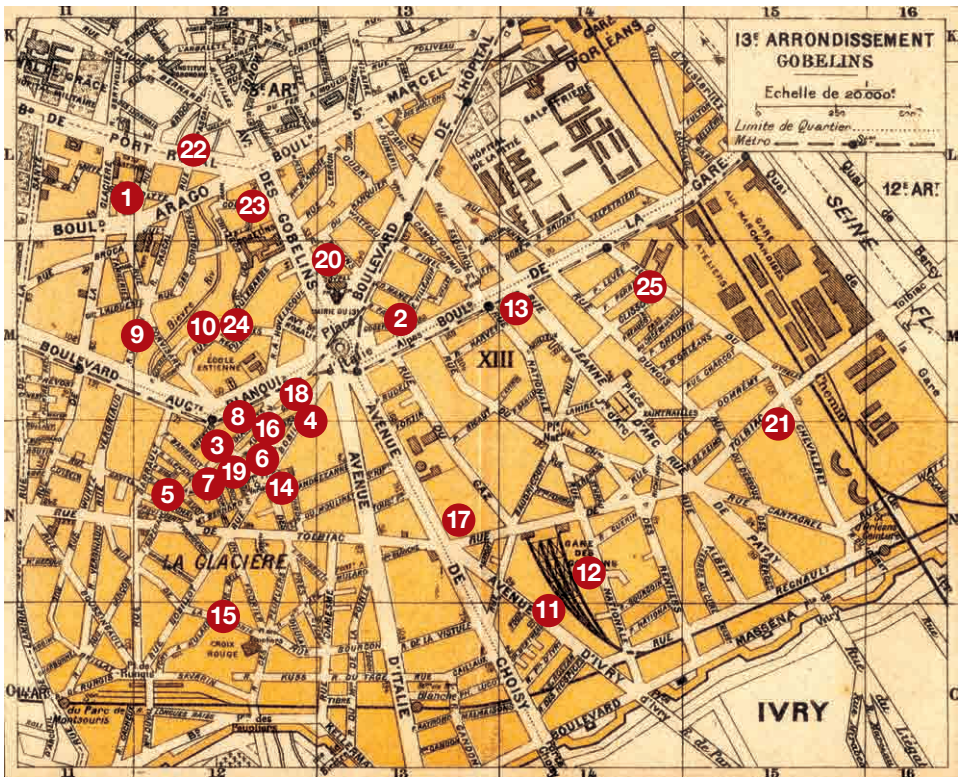
Les Zygomates 31
Bistrot ancien
Bon Temps Gourmand
Cuisine traditionnelle
L'ancienne charcuterie des années 20 accueille les gourmands dans son décor avec fresques au plafond, larges miroirs et ambiance lumineuse. Christophe et Alexandra Baron proposent une cuisine, certes traditionnelle, mais revisitée de belle façon avec des alliances très équilibrées. La sagesse d'une carte courte bien structurée rend hommage à la qualité des produits frais et à de bons approvisionnements.
Grosse raviole de boudin et pommes, foie gras à la crème de calvados • Faisan cuit en deux façons • Charlotte d'agneau au romarin • Croustillant de pommes, sauce caramel et glace vanille
Formule à 15,50 € (déjeuner)
Menu à 25 € (dîner)
7 rue de Capri • ☎ 01 40 19 93 04 • M° Daumesnil ou Michel Bizot • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et lundi

Rendez-vous sur notre blog
http://litinerantbonnetables.uniterre.com

Treizième

Tempero

13e ARRONDISSEMENT



13

L'Aimant du Sud	1	Chez Nathalie	14	Tandem	3
Assis, Au Neuf	2	Chez Yong	15	Tempero	25
L'Auberge Etchegorry	10	Le Comptoir Marguery	22	Le Temps des Cerises	19
L'Avant-Goût	4	Lao Lane Xang 2	11	Les Tontons 13e	23
La Bonne Cave	5	New China Town	12	La Touraine	24
Le Bouche À Oreilles	6	Nouveau Village Tao Tao	13	Virgule	20
Cacio e...Peppe	9	Le Samson	16	La Zygothèque	21
Les Cailloux	7	Sinorama	17		
Chez Gladines	8	Sukhothaï	18		

L'Aimant du Sud 1

Bistrot contemporain

Cuisine traditionnelle

La grande terrasse, couverte et chauffée en hiver et découverte en été, transforme ce bistrot de quartier en une agréable salle claire décorée d'objets vineux. Cuisine variant au fil des saisons avec un choix de bonnes bouteilles. L'été à la fraîche, une terrasse comme celle-ci se recherche.

Terrine de canard maison • Bourguignon de bœuf • Pot au feu et son os à moelle • Tarte tatin

Formule à 17 € (déjeuner)
Menu à 22 € (dîner)

40 boulevard Arago • ☎ 01 47 07 33 57 • M° Les Gobelins ou Glacière • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi et dimanche

Assis, Au Neuf 2

Bistrot contemporain

Cuisine traditionnelle

Grande brasserie immanquable au pied du métro aérien, sur une placette accueillant la terrasse l'été. Cuisine imaginative de produits frais avec des recettes peu répandues et de bonne exécution.

Poêlée d'escargots de bourgogne sauvages • Côte de veau au crabe et aux morilles pommes de terre tièdes • Magret de canard au miel et au gingembre • Macaron au sorbet framboise

Formule à 17,90 € (déjeuner)
À partir de 24 € (dîner)

166 boulevard Vincent-Auriol • ☎ 01 45 82 69 69 • M° Nationale ou Place d'Italie • Jusqu'à 23 h • F: aucune

L'Auberge Etchegorry 10

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Sud-Ouest

Le Cabaret de Mme Grégoire et sa superbe façade est une institution connue depuis le XIXe s. À l'intérieur, le décor présente des tableaux historiques ainsi que des nombreux produits basques, spécialité de la maison. Maïté Laborde est depuis plus de 40 ans au service du plaisir de la bonne cuisine du Sud-Ouest. Sa fille a pris la suite de son père l'inoubliable Henri, elle prépare des plats copieux qui ravissent les friands de cette vraie cuisine. Nous en sommes. Ne manquez pas la formule de midi à 18 €. Salles privatisables.

Terrine de foie gras parfumée au jurançon • Paella maison • Confit de canard des Landes, pommes sarladaises • Estirat aux pommes, glace à l'armagnac

Formule à 18 € (déjeuner)
À partir de 20 € (carte)

41 rue Croulebarbe • ☎ 01 44 08 83 51 • M° Corvisart, Place d'Italie ou Gobelins • Jusqu'à 22 h • F: dimanche et lundi

L'Avant-Goût 4

Bistrot contemporain

Bon Temps Gourmand

Cuisine inventive

Le décor rouge et jaune est appétissant, les tables bien dressées nous invitent à un repas charmant, l'accueil et le service confirment nos espoirs. Des saveurs bien distinctes, des cuissons avec les sucs délicatement présents, des belles mises en assiette, des critères qui comblent un vrai gourmand, voilà ce que réussit si bien Christophe Beaufront. La formule permet de goûter à l'exception à prix doux. Service traiteur et boutique en face. Un salon privatif pour 8 à 16 personnes, un seul menu pour tous les convives choisi dans la carte du mois à 40 € par personne, eaux minérales et café compris.

Butternut cru en tagliatelles, vinaigrette aux agrumes, jambon Serrano et parmesan • Pot-au-feu de cochon aux épices et son bouillon • Onglet de veau "pistou d'herbes" et gâteau de pommes de terre • Chaud-froid moelleux au chocolat, glace vanille et caramel au beurre salé

Formule à 14,20 € (déjeuner)
Menu à 32 € (carte)

26 rue Bobillot • ☎ 01 53 80 24 00 • M° Place d'Italie • Jusqu'à 22 h • F: dimanche et lundi

La Bonne Cave 5

Bistrot contemporain

Plats de terroir

On s'installe chez un amoureux du sport et un nostalgique des années soixante avec ses images d'époque et même une mini Harley Davidson au-dessus du bar. Tables petites et serrées sur lesquelles est servie une cuisine franche et simple qu'on apprécie entre copains. Café gourmand mémorable. Le bar est ouvert jusqu'à 2 h.

Salades complètes • Carpaccio de bœuf, basilic et parmesan • Cuisse de canard confite aux cèpes • Macaron framboise vanille

Formule à 12 € (déjeuner)
À partir de 19 € (dîner)

11 rue de l'Espérance • ☎ 01 45 80 82 48 • M° Place d'Italie ou Corvisart • Jusqu'à 23 h 45 • F: lundi

Le Bouche À Oreilles 6

Bistrot contemporain

Cuisine traditionnelle

Salle très animée, musique, musique, les disques d'autrefois sont partout jusque sur la carte. Les vieux électrophones sont muets, mais la convivialité est bien présente. On comprend l'engouement des habitués du déjeuner qui aiment cette généreuse cuisine du marché, respectant les bons produits. Les places libres sont rares, réservez ! Service en continu. Belle sélection de vins du monde.

Os à moelle gratiné et toasts • Lasagne de saumon • Onglet de bœuf Angus frites maison • Crumble aux pommes et framboises

Formule à 12 € (déjeuner)
À partir de 30 € (carte)

10 Place Paul-Verlaine • ☎ 01 45 89 74 42 • M° Place d'Italie ou Corvisart • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

Cacio e... Peppe 9

Cuisine étrangère

Bon Temps Gourmand

Italien

Benvenuto in Italia ! Bien à l'abri de la grande circulation, la Toscane s'invite dans une salle aux couleurs chaudes. Un décor propice à une dégustation voyageuse. Le cuisinier et les dirigeants toscans veulent effacer l'image souvent banale de la restauration italienne. Ils y réussissent en proposant plats de qualité très variés et vins inconnus en France, ramenant eux-mêmes le meilleur de leur pays, et le servant avec soin. Pour un repas-découverte, faites confiance aux patrons, ils aiment tellement satisfaire…

Antipasti variés • Risotto aux asperges • Tonnarelli Cacio e pepe • Panna cotta, Tiramisu

Formule à 14 € (déjeuner)
À partir de 24 € (carte)

18 rue Vulpian • ☎ 01 45 87 37 00 • M° Glacière • Jusqu'à 22 h • F: dimanche et lundi

Les Cailloux 7

Cuisine étrangère

Bon Temps Gourmand

Italien

Au sommet de la Butte-aux-Cailles, le nouveau Montmartre, ce bistrot au vieux parquet brut est rénové avec un décor dépouillé et inspiré. Belle carte de plats de l'Italie du Nord qui en fait un rendez-vous des amateurs d'une cuisine italienne de qualité au goût du jour avec bons produits et bons vins. Favorisez un déjeuner où les tables sont moins prises d'assaut. Ouverture l'après-midi.

Carpaccio de bœuf sur lit de roquette et parmesan • Filet de bœuf grillé, artichauts, roquette et parmesan • Raviolis ricotta et épinards à la sauce beurre et sauge • Tiramisu

Formule à 13,50 € (déjeuner)

À partir de 24 € (dîner)

58 rue des Cinq-Diamants • ☎ 01 45 80 15 08 • M° Place d'Italie ou Corvisart • Jusqu'à 23 h • F: 25 décembre, 1er janvier, 15 août

Chez Gladines 8

Resto de quartier

Sud-Ouest

Ce bistrot est devenu la cantine des Occitans du grand Sud-Ouest. Les drapeaux basques de l'enseigne signent les tendances de la cuisine. Une cuisine simple servie dans une salle d'un autre siècle que l'on partage dans la bonne humeur avec une clientèle jeune et des habitués du quartier. Les drapeaux basques de l'enseigne signent les tendances de la cuisine.

Salade de gésiers • Escalope de veau montagnarde • Cassoulet • Gâteau basque

À partir de 15 €

30 rue des Cinq-Diamants • ☎ 01 45 80 70 10 • M° Corvisart • Jusqu'à minuit • F: aucune

Chez Nathalie 14

Bistrot contemporain

Bon Temps Gourmand

Cuisine inventive

La proue de ce petit navire est ancrée à l'angle de la rue Bobillot et de la rue du Moulin-des-Prés. Banquettes, par-

quet de bois et chaises tressées, le décor et le service féminin sont charmants. Nathalie, la maîtresse de maison, nous fait partager son amour de recevoir. La cuisine qu'elle instille est parfumée de bonnes odeurs d'herbes et d'épices, les saveurs sont justes. La carte riche et variée satisfait un gourmand attentif à la (re)découverte de beaux produits. Bons vins au verre. Agréable terrasse ombragée dans la rue piétonne.

Pressé de cœurs d'artichauts et foie gras frais de canard • Supions poêlés minute au piment d'Espelette • Magret de canard • Délice au chocolat coulant et caramel au beurre salé

Menu à 14 € (déjeuner)

À partir de 26 € (carte)

45 rue Vandrezanne • ☎ 01 45 80 20 42 • M° Place d'Italie • Jusqu'à 22 h • F: aucune

Chez Yong 15

Cuisine étrangère

Chinois

Outre son isolement à l'écart de "Chinatown", cette cantine se distingue par une cuisine de la Chine du nord, une maison dont on apprécie le décor soigné. Cuisine typique avec des mets méconnus et un chef en direct de là-bas.

Tête de Lion • Fondue chinoise du Shandong • Poulet Dzhou-Paji • Marmite de poisson

Formule à 10,80 € (déjeuner)

Formule à 14,50 € (dîner)

72 rue de la Colonie • ☎ 01 45 65 17 88 • M° Tolbiac ou Maison-Blanche • Jusqu'à 22 h 30 • F: lundi

Le Comptoir Marguery 22

Bistrot à vins

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Le bar à vins du Petit Marguery offre une alternative plus simple mais charmante à son frère voisin. Le décor de bois foncé et de brique raffiné reçoit à des petites tables. Nous dégustons des bons plats de terroir. Les produits bien valorisés sont de vrais cadeaux pour les amateurs, qui choisiront à coup sûr, de bons vins de France à prix doux. Un bel hommage à une enseigne au nom légendaire.

Velouté de potiron, éclats de châtaignes • Dos de cabillaud rôti à l'huile d'olive mousseline de panais • Filet de canette au vinaigre de griotte • Pain perdu brioché, pommes glace caramel beurre salé

Formule à 16,50 €

9 bd de Port-Royal • ☎ 01 42 17 43 43 • M° Les Gobelins • Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

Lao Lane Xang 2 11

Cuisine étrangère

Laos

Proche de la rue de Tolbiac, Face à "l'aîné" Lao Lane Xang de la même famille, une salle à la déco contemporaine et aux tables raffinées, accueil féminin charmant. On apprécie une grande carte de mets laotiens et thaïlandais pour se mettre en appétit et sa richesse se retrouve dans ces étonnantes assiettes. Amateurs, hâtez-vous… Des spécialités du Laos, voilà une originalité et on peut les emporter.

Salade aux noix de cajou, seiche et crevettes • Filet de colin au lait de coco • Nems • Canard laqué au curry rouge et basilic

À partir de 15 €

102 avenue d'Ivry • ☎ 01 58 89 00 00 • M° Tolbiac • Jusqu'à 22 h 30 • F: mercredi

13

New China Town 12

Cuisine étrangère

Asiatique

Soyons clairs, cette grande cantine installée dans le centre des Olympiades ne convient pas aux repas d'amoureux, c'est avec les amis qu'il faut venir ici et partager l'aventure autour d'une grande table. Dans le vaste choix, on trouve pour tous les goûts. On s'amusera à tester en essayant de retenir ce qu'on a aimé. Accès par le 103 et 105 rue de Tolbiac. Très fréquenté par les Asiatiques.

Nems cantonnais • Bœuf Shanghai. Canard à la pékinoise • Turbot vapeur. Aubergines farcies aux crevettes • Beignets 3 couleurs

Menu à 10,50 €

24 rue du Javelot • ☎ 01 45 83 36 82 • M° Olympiades • Jusqu'à 22 h 30 • F: mardi

Nouveau Village Tao Tao 13

Cuisine étrangère

Chinois

En dehors de «Chinatown» face au métro aérien, l'enseigne intrigue. La fontaine de rocaille et de fleurs trônant à l'entrée de cet imposant établissement de plusieurs grandes salles vous invitent dans l'ambiance. La réputation de ce palais de la cuisine chinoise vient sans doute de la maîtrise des cuisiniers de Chine, qui observent une rigueur fidèle dans leur art. Nombreuses formules découverte.

Saint-Jacques à l'échalote pimentée • Canard laqué à la pékinoise • Fondue pékinoise • Beignets de banane flambés

Menu à 12 € (déjeuner)
À partir de 25 € (carte)

159 bd Vincent-Auriol • ☎ 01 45 86 40 08 • M° Nationale • Jusqu'à 23 h 15 • F: aucune

Le Samson 16

Bistrot contemporain

Cuisine traditionnelle

Dans cette rue tranquille de la Butte, les deux salles colorées aux lumières chaudes attirent les visiteurs du soir. À l'intérieur une clientèle étudiante anime joyeusement l'espace. De bons plats classiques de cuisine traditionnelle voisinent avec des spécialités méditerranéennes. Viandes généreuses.

Carpaccio de saumon • Cochon de lait au four • Bar flambé • Tiramisu

Menu à 13 € (déjeuner)
Menu à 17 € (dîner)

9 rue Jean-Marie Jego • ☎ 01 45 89 09 23 • M° Place d'Italie ou Corvisart • Jusqu'à 23 h 30 • F: dimanche

Sinorama 17

Cuisine étrangère

Bon Temps Gourmand

Chinois

Au carrefour avec la rue de Tolbiac, belle salle récente avec éclairages et aménagements rassurants. On ne pourra pas citer l'incroyable liste des spécialités, et il faudrait plusieurs mois pour les déguster toutes, alors laissez agir votre flair ou votre imagination quant à l'intitulé de certains plats. Le mieux étant de regarder dans les assiettes voisines… Les plats abondants et de grande qualité sont servis par une équipe menée de main de maître par la famille Wong.

Salade de méduse au bœuf, langues de canard poêlées • Canard laqué en 3 services • Bœuf à la sauce saté, nouilles sautées • Soupe de nouilles

À partir de 9 €

118 avenue de Choisy angle 23 rue du Dr Magnan • ☎ 01 53 82 09 51 • M° Tolbiac • Jusqu'à 1 h 30 • F: aucune

Sukhothaï 18

Cuisine étrangère

Thaï

La ruelle tranquille accueille ce petit restaurant à l'élégant comptoir des années 30 et aux belles et confortables banquettes, un décor de fond asiatisé par de beaux bibelots : une agréable surprise. Cuisine fine et très soignée qui fait la joie (renouvelée) des connaisseurs.

Nems • Raviolis aux crevettes et à la vapeur • Sauté aux noix de cajou à la thaïlandaise • Flan au coco

Formule à 12,90 € (déjeuner)
Menu à 24 € (dîner)

12 rue du Père-Guérin • ☎ 01 45 81 55 88 • M° Place d'Italie • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et lundi midi

Tandem 3

Bistrot contemporain

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Petite salle à l'échelle des deux "frangins", l'un est en salle et l'autre en cuisine… et règne la bonne humeur ! Cuisine du marché marquée par un enracinement dans les recettes classiques en tandem avec des créations actuelles. Un duo qui nous ravit depuis des années. Formules planches pour repas simples. Belle carte de vins "nature". Terrasse de 12 couverts et table d'hôte de 8 couverts.

Tarte tatin d'artichauts • Filets de rouget aux agrumes et semoule aux épices • Filets de magret de canard, purée de patates douces et sauce aux fruits rouges • Gâteau au chocolat coulis de mangues

À partir de 15,50 €

10 rue de la Butte-aux-Cailles • ☎ 01 45 80 38 69 • M° Place d'Italie ou Corvisart • Jusqu'à 23 h • F: dimanche et lundi

Tempero 25

Bistrot contemporain

Cuisine inventive

Tempero est une enseigne qui innove. Un rapport qualité prix qui fait courir résultat est un coup de cœur pour cet attachant jeune couple. Les bienfaits de la passion. Olivier et Alessandra parfaitement autodidactes ont quitté leur métier pour se lancer dans cette aventure. Et leur brillante cuisine à 4 mains est un vrai encouragement à nous faire découvrir de nouvelles créations, même si, préservant leur vie familiale, ils ne servent qu'au déjeuner. Dîner uniquement le vendredi soir, soirées à thème. Réservez impérativement.

Saumon mariné au mizo, parfumé au combawa • Risotto aux crevettes et Œuf «parfait» • Bœuf «Tempero» crème de PDT et légumes • Soupe de vanille, crémeux chocolat

Formule à 14 € (déjeuner)

5 rue Clisson • ☎ 09 54 17 48 88 • M° Chevaleret • Jusqu'à 15 h • F: samedi et dimanche

Rendez-vous sur notre blog
http://litinerantbonnetables.uniterre.com

Le Temps des Cerises 19

Bistrot ancien

Plats de terroir

Célèbre et rare S.C.O.P, sorte de cantine alternative bourrée d'affiches de spectacles et d'expos. On «mange» avec bonne humeur et verbe haut à des tables communes souvent bourrées de monde. Cuisine simple avec quelques originalités, la règle maison étant le bon marché et la convivialité. Vins sympas du Sud-Ouest.

Rillettes maison • Boudin noir à la Normande • Joue braisée de cochon à l'ancienne • Poire crue au roquefort

Formule à 12 € (déjeuner)

Formule à 24,50 € (dîner)

18 - 20 rue de la Butte-aux-Cailles • ☎ 01 45 89 69 48 • M° Place d'Italie ou Corvisart • Jusqu'à 23 h 45 • F: samedi midi et dimanche

Les Tontons 13e 23

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Nouvellement installée dans ce décor ancien, avec l'ambiance joyeuse qui a fait son succès, l'enseigne (voir 14e et 15e) reprend ses succès dont sa fameuse carte de tartares. Les traditions du «bien-manger» français sont revisitées avec une cuisine aux tendances nouvelles à des prix de copains. Goûtez à l'apéro gourmand et au café gourmand. Belle armoire à vins.

Tartare de poissons • Tartare provençal • Gambas poêlées avec ratatouille • Mousse au chocolat maison

Formule à 12,90 € (déjeuner)

Formule à 15,90 € (dîner)

3 rue des Gobelins • ☎ 01 47 07 23 46 • M° Les Gobelins • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

La Touraine 24

Restaurant cosy

Cuisine traditionnelle

Resto de quartier bien situé en face du square Marcel Le Gall, la maison est tenue par d'authentiques Tourangeaux depuis des lustres. Cuisine bourgeoise ? En tout cas on retrouve avec plaisir des recettes savoureuses du terroir tourangeau, servies avec générosité dans un menu à l'ancienne avec un vrai plateau de fromages foisonnant de bonnes productions locales. La formule à 11 € est servie au déjeuner et de 19h à 20h (Happy hours version Touraine !). Terrasse charmante pour les soirs d'été, salle intérieure privatisable.

Salade de crabe aux pointes d'asperges • Rognon de veau à la tourangelle • Côte de veau au cidre • Gratin de fraises

Formule à 11 € (déjeuner)

Menu à 25 € (carte)

39 rue Croulebarbe • ☎ 01 47 07 69 35 • M° Corvisart, Place d'Italie ou Gobelins • Jusqu'à 22 h • F: dimanche

Virgule 20

Bistrot contemporain

Cuisine traditionnelle

Décor de cantine mais l'endroit reste plutôt accueillant et annonce simplement une gastronomie de quartier. Originalité : ce restaurant, chinois par ses tenanciers, est tout ce qu'il y a de plus français avec ses plats standards servis ici dans une livrée généreuse et simple par de charmants cambodgiens. On peut emporter le foie gras maison.

Assiette de crudités. Œuf poché au raifort • Brandade de morue • Bœuf bourguignon • Côte de bœuf grillée

Menu à 13 € (déjeuner)

Menu à 16 € (dîner)

9 rue Véronèse • ☎ 01 43 37 01 14 • M° Place d'Italie • Jusqu'à 23 h • F: mercredi

La Zygothèque 21

Bistrot contemporain

cuisine traditionnelle

Proche de la Bibliothèque François Mitterrand, le cadre encombré de caisses de vins est une bonne étape pour les visiteurs de ce quartier en plein renouveau. Les vins rivalisent avec des mets originaux mémorables, servis par un maître de maison à l'humour décapant. Une carte de vins avec 250 références et 300 choix de whisky.

Cigare croquant de langoustines, vinaigrette au saté • Tarte tatin de joues de cochon aux fruits secs et aux épices • Parmentier de rognons de veau émincés au foie gras • Mi-cuit au chocolat et piment d'Espelette sauce caramel au whisky

Menu à 18 € (déjeuner)

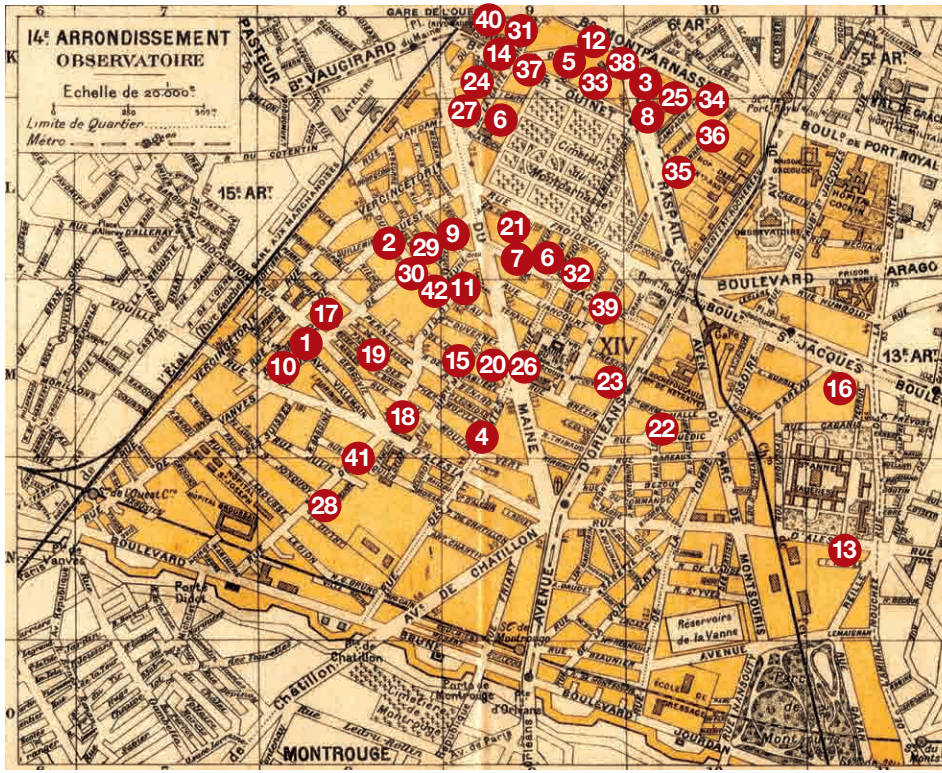
À partir de 23 € (dîner)

15 bis rue de Tolbiac • ☎ 01 45 83 07 48 • M° Bibliothèque F. Mitterrand • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi et dimanche

QUATORZIÈME

Backstage Café

14e ARRONDISSEMENT



14

Aquarius	1	La Caravelle	13	Il Gallo Nero	29
L'Arthème	9	C'est Mon Plaisir Didot	18	KriZa bar	27
Les Artistes	41	C'est Mon Plaisir Montparnasse	34	La Mère agitée	35
L'Atelier 102	2	Le Château Poivre	11	L'Ordonnance	22
Auberge de Venise	5	Chez Clément Montparnasse	12	Le Paradis, Chez Georges	24
Au Bretzel	3	La crêperie de Saint-Malo	14	Parnasse 138	25
Au Réveil samaritain	16	Da Nello	15	Le Petit Baigneur	26
Backstage Café	6	Dietetic shop	33	Le 14 Juillet	28
Le Bistro T	36	L'Entrepôt	17	S Restaurant	4
Le Bistrot des Pingouins	7	Enzo	21	Tavola di Gio	38
Le Bistrot des Campagnes	8	Les Fils de la Ferme	23	Ti Jos	37
Le Bistrot des jumeaux	42	Le Flamboyant	19	Les Tontons 14e	30
Bistrotters	10	La Grande Ourse	20	Toritcho	31
Le Brasier	39	Les Grillades de Buenos Aires	40	Le Zango du 14e	32

Aquarius 1

Ambiance originale

Végétarien

Militant pour une alternative à la cuisine classique, cette adresse "bio" vaut le voyage pour découvrir des recettes inventives de bon goût. Oubliez un moment vos idées reçues sur la cuisine végétarienne et laissez-vous prendre par l'ambiance décontractée et amicale. De larges tables vous accueillent avec une familiarité de bon aloi. Bons vins bio. Plusieurs plats sans gluten.

Grandes salades • Rôti aux noix et sa gelée de cassis • Feuilleté aux pleurotes beurre d'escargots • Gâteau de semoule au caramel

Menu à 13 € (déjeuner)
Formule à 15 € (dîner)

40 rue de Gergovie • ☎ 01 45 41 36 88 • M° Pernety ou Plaisance • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

L'Arthème 9

Crêperie

Breton

Du passé, plus rien sauf la belle verrière, un beau décor nettoyé, modernisé pour accueillir une crêperie bretonne. Isabelle Herel se lance dans l'aventure avec comme bagage les recettes de sa grand mère des Côtes-d'Armor, sans les critères touristiques des crêperies proche de la gare Montparnasse. Bons produits de base, vraiment bretons, directement importés de Bretagne.

Grandes salades. Soupes du jour • Galette Erquy à la noix de Saint-jacques • Galette Guéméné • Crêpe Ploumanac'h à la pomme flambée au calvados

Formule à 12 € (déjeuner)
À partir de 15 € (carte)

22 rue Raymond-Losserand • ☎ 01 83 89 19 67 • M° Pernety • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

Les Artistes 41

Bistrot contemporain

Cuisine traditionnelle

Le bistrot branché de ce quartier calme attire beaucoup de trentenaires avides de partager de bons moments au bar, plus confortablement sur les banquettes, ou l'un des petites tables, mais encore faut-il pouvoir choisir ! La carte présente de nombreux plats tous bien exécutés avec de belles surprises, voilà qui justifie le succès de ce resto, et ça, c'est à applaudir. Grande terrasse en été. Belle salle indépendante à privatiser.

Tartare de thon, coriandre, gingembre, jus de citron • Entrecôte et son œuf en cocotte de pommes de terre au four • Risotto crémeux de st jacques • Crumble aux poires raisins et miel, caramel au beurre salé

Formule à 12,90 €
Formule à 25,90 € (dîner)

60 rue Didot • ☎ 01 45 43 30 24 • M° Plaisance • Jusqu'à 23 h • F: aucune

L'Atelier 102 2

Restaurant cosy

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Le décor rouge et noir propose à ses convives un choix de confort entre le manger-debout, les tables bistrot et les fauteuils lounge, le tout baigné dans une agréable ambiance musicale. Dominique et Zora proposent une cuisine voyageuse avec des mets du monde adaptés au goût du jour pour un moment gourmand plaisant. Ambiance tamisée en soirée, la maison fait bar.

Œufs cocotte au foie gras • Magret de canard au miel et gingembre • Cheese-cake au citron •

Formule à 14 € (déjeuner)
Menu à 17 € (dîner)

102 rue du Château • ☎ 01 43 21 86 16 • M° Pernety • Jusqu'à 22 h • F: samedi midi dimanche et lundi soir

Auberge de Venise 5

Cuisine étrangère

Italien

Ambiance rouge pour cette belle salle cossue avec tables dressées tout de blanc et colonnes aux torsades de couleur qui rappellent discrètement Venise. Italienne du Nord au Sud, la cuisine balade ses convives avec des recettes à succès et de bons vins transalpins. Notre hôte ravit les clients du quartier depuis des lustres.

Carpaccio de thon au vinaigre balsamique • Pâtes, pâtes et... pâtes • Médaillon de veau au citron • Truffe au chocolat accompagnée de cointreau

Formule à 16,90 € (déjeuner)
Menu à 29,90 € (dîner)

10 rue Delambre • ☎ 01 43 35 43 09 • M° Vavin • Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

Au Bretzel 3

Restaurant cosy

Alsacien

C'est un "winstub" (bistrot à vin) comme on en trouve en Alsace avec une décoration chaleureuse et de grandes tables aux toiles cirées où l'on fait "table commune". Classique choucroute et belle offre de tartes flambées qui donnent un air plus contemporain à cette carte typique de l'Alsace de Maître Hansi.

Presskopf, Pot de rillettes d'oie • Flammenkueche • Baeckeoffe, Choucroute strasbourgeoise • Tarte alsacienne

Menu à 19,50 € (déjeuner)
Menu à 25 € (carte)

1 rue Léopold-Robert • ☎ 01 40 47 82 37 • M° Vavin ou Raspail • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et lundi midi

Au Réveil samaritain 16

Brasserie

Cuisine traditionnelle

Intégrée à un îlot gourmand face à la ligne du métro aérien, cette brasserie, ambassadrice de l'Auvergne gourmande, vous accueille à toute heure dans une vaste salle animée et une belle terrasse couverte. Les nombreuses formules permettent aux gourmands de viandes et de plats de terroir de vivre un bon moment dans une ambiance conviviale. Service continu.

Gratinée à l'oignon • Tartare de l'Aubrac, aligot • Escalope de saumon à l'oseille • Omelettes et salades composées

Formule à 13 € (déjeuner)
À partir de 16 € (dîner)

3 Boulevard Saint-Jacques • ☎ 01 45 65 22 17 • M° Glacière ou Saint-Jacques • Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

Backstage Café 6

Resto lounge

Cuisine inventive

Faisant face aux nombreux théâtres de la rue, ce café au design moderne accueille sa clientèle dans un beau décor chaleureux, une salle "dinner room" ouverte en été et un salon "lounge music" avec un charmant service féminin. Plusieurs formules, de l'en-cas au repas complet, avec des assiettes généreuses et origi-

nales que l'on prend plaisir à découvrir. La bonne idée pour les avants ou les après spectacles.
Coleslaw de céleri et Granny-Smith au crabe • Backstage burger au foie gras • Planche de bœuf • Gratin de framboises à la crème d'amandes
Formule à 16 € (déjeuner)
À partir de 24 € (dîner)
31 bis rue de la Gaîté •
☎ 01 43 20 68 59 •
M° Gaîté ou Edgar Quinet •
Jusqu'à minuit • F: dimanche

Le Bistro T 36

BISTROT ANCIEN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

François Bassalert, de la famille de la *Brasserie (T) houmieux* a rénové avec sobriété ce restaurant en offrant un bel espace clair et un peu sonore. Les produits saisonniers des terroirs sont accommodés avec modernisme, on applaudit aux belles assiettes et aux accompagnements soignés, voilà de la vraie bistronomie ! Christian Béguet, a été le chef du *Thoumieux* pendant 30 ans. Salle privatisable au sous-sol.
Marbré de poireaux tièdes • Pot-au-feu de joues de porc • Cassoulet maison au confit de canard • Riz au lait façon grand-mère
Formule à 19,50 € (déjeuner)
À partir de 24 € (dîner)
17 bis rue Campagne-Première •
☎ 01 43 20 79 27 • M° Raspail •
Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et lundi

Le Bistrot des Pingouins 7

BISTROT CONTEMPORAIN

Cuisine traditionnelle

Ambiance chaleureuse dans ce restaurant branché avec un décor de couleurs brunes, de beaux éclairages tamisés et ponctuels, une grande salle aux murs ornés d'affiches des films du couple Demy/Varda, célèbres riverains. Les intitulés des plats sont plus banals que les assiettes qui ont belle allure, bien dans l'esprit du moment. Quelques plats végétariens.
Salades • Tartare poêlé à la coriandre • Souris d'agneau à l'orientale • Mi-cuit au chocolat
Menu à 14 € (déjeuner)
Menu à 18,50 € (dîner)
79 rue Daguerre • ☎ 01 43 21 92 29 • M° Denfert-Rochereau •
Jusqu'à 23 h 30 la semaine et minuit le week-end • F: dimanche

Le Bistrot des Campagnes 8

RESTAURANT COSY

BON TEMPS GOURMAND

Plats de terroir

Accueil charmant dans une salle de bistrot chaleureuse, tamisée, avec bougies le soir. Éric qui anime avec sa sympathie ce restaurant donne une belle générosité dans sa cuisine. Il invite à son rendez-vous les géants du terroir français, en belle tenue pour un vrai temps gourmand. Son slogan 100 % cuisine maison.
Tartare de saumon • Cuisse de canard confite maison • Rognons de veau flambés au cognac • Pomme au four et caramel au beurre salé
Formule à 15 € (déjeuner)
À partir de 24 € (dîner)
6 rue Léopold-Robert •
☎ 01 40 47 91 27 • M° Vavin •
Jusqu'à 23 h • F: dimanche

Le Bistrot des Jumeaux 42

BISTROT CONTEMPORAIN

Cuisine traditionnelle

Fred et Manu, jumeaux et associés accueillent dans un décor minimal. Ce n'est pas du tout le reflet des assiettes qui elles, généreuses et colorées, débordent de saveurs et de clins d'œil gourmands. La complicité des deux Languedociens est totale, l'un au service et l'autre à la cuisine, ils se retrouvent dans un humour et une passion partagés qui donnent à ce néobistrot une personnalité actuelle, prototype, des tendances de la restauration. Produits frais, cuisinés simplement, belles bouteilles, convivialité : les habitués sont au rendez-vous.
Parfait de volailles à l'estragon • Pot-au-feu de lieu • Entrecôte d'Aubrac, frites maison • Gâteau au chocolat, caramel et glace vanille
Formule à 14 € (déjeuner)
À partir de 25 € (carte)
129 rue du Château •
☎ 01 43 27 32 56 • M° Pernety •
Jusqu'à 21 h 45 •
F: dimanche et lundi

Bistrotters 10

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Avec un nouvel éclat de couleurs, le jeune trio signe de sa personnalité une nouvelle vie pour ce décor marqué par son passé, isolé dans une rue très bétonnée. Succès immédiat dû à la parfaite maîtrise d'Erwann au piano, revisitant subtilement des plats classiques et à l'accueil de François, souriant et empressé. Réservez impérativement. Sélection remarquable de vins du monde, avec toute la passion de François pour vous faire découvrir des raretés que l'on peut emporter, la maison a gardé son statut de caviste !
Foie gras des Bistrotters • Pissaladière d'escargots • Suprême de poulet fermier farci aux champignons, sauce foie gras • Tarte aux deux citrons, meringue à l'italienne
Formule à 17 € (déjeuner)
Formule à 27 € (dîner)
9 rue Decrès • ☎ 01 45 45 58 59 • M° Plaisance • Jusqu'à 22 h •
F: dimanche et lundi

Le Brasier 39

BISTROT CONTEMPORAIN

Plats de terroir

On vient ici pour partager un repas avec des amis. Les grills incorporés aux tables assurent une ambiance chaleureuse. Tout est frais et généreux : plats de tradition et spécialités savoyardes en plusieurs formats en fonction de l'appétit et sauces agréables dont la tartare maison. C'est

sur votre table que ça se passe et c'est vous le chef et ne vous plaignez pas de la cuisson… Autres adresses : 58 rue Olivier de Serres 15e, 58 av. des Ternes 17e, 101 av. Jean-Jaurès 19e.
Tartine grisonnante • Brasérades • Raclettes • Île flottante
Formule à 10,90 € (déjeuner)
Menu à 19,80 € (carte)
63 rue Daguerre • ☎ 01 43 21 74 87 • M° Denfert-Rochereau ou Gaîté • Jusqu'à 23 h • F: aucune

La Caravelle 13

Cuisine étrangère
Italien

Une des meilleures pizzerias de Paris ! En tout cas, nombreux sont les amateurs de pizzas qui raffolent de cet endroit, au charme simple et italien. Les autres mets italiens sont de même qualité, mais comment font-ils ? Il faut impérativement réserver dans cette cantina à succès où l'on assure jusqu'à quatre services par soirée !
Pizza Pinta • Linguine pescatore (aux fruits de mer) • Raviolis d'épinards chèvre sauce foie gras •
Formule à 15 € (déjeuner)
5 bis rue d'Alésia • ☎ 01 45 89 46 80 • M° Glacière • Jusqu'à 22 h 15 • F: dimanche et lundi

C'est Mon Plaisir Didot 18

Bistrot contemporain

Bon Temps Gourmand
Cuisine traditionnelle

Dans ce quatorzième qui a échappé aux démolisseurs, ce bistrot s'est fait un look bienheureux, paré de rouge et de bois bruns. C'est un ensoleillement. Plats recherchés, selon les saisons, proposant des associations sucrées salées et de notables mets bien français. L'ardoise qui change régulièrement est magique… Carte des vins à prix agréables. Terrasse au calme face à un parc. soirées à thème régulières. Privatisation possible.
Crumble de boudin noir aux deux pommes • St Jacques poêlées aux girolles et chanterelles • Râble de lapin farci au chèvre et à la menthe • Fondant de poire au cœur de vanille et pain d'épices
Formule à 17 € (déjeuner)
Formule à 25 € (dîner)
53 rue Didot • ☎ 01 45 43 18 87 • M° Pernety ou Plaisance • Jusqu'à 23 h • F: 24 et 25 décembre

C'est Mon Plaisir Montparnasse 34

Bistrot contemporain

Bon Temps Gourmand
Cuisine traditionnelle

Proche de Port-Royal, une vaste salle paysagère avec tables en bois noir, large banquette, parquet, mur en pierres apparentes et terrasse couverte sur l'avant. Romain Tribout et son équipe qui anime cette adresse, offre une cuisine soignée avec une savante utilisation des épices et une sympathique décoration des assiettes. Un agréable moment gourmand dans la partie plus tranquille du boulevard. Salon privé
Foie gras mi-cuit à la châtaigne • Croustillant de munster aux groseilles et cumin • Grenadin de veau mariné aux épices • Cheese cake "tout spéculoos" • Clafoutis banane-chocolat
Formule à 17 € (déjeuner)
Formule à 22 € (dîner)
150 bd du Montparnasse • ☎ 01 43 21 03 48 • M° Raspail • Jusqu'à 23 h • F: aucune

Le Château Poivre 11

Restaurant cosy
Cuisine traditionnelle

Le décor dépouillé fait table rase du passé, en ne gardant que les grandes structures. La lumière bien dosée offre des espaces intimes. Aujourd'hui, Martin Pompéo est particulièrement inspiré et ses créations associent les saveurs classiques avec des arômes plus osés. Menu dégustation de 6 plats à 38 € pour l'ensemble de la table.
Velouté de pois chiche relevé au chorizo • Dos de merlu au chou rouge, sauce vierge, jus mousseux d'étrilles • Cochon longuement braisé au lard fumé • Riz au lait à l'ananas au caramel laitier et sa madeleine
Formule à 14 € (déjeuner)
Menu à 27 € (carte)
145 rue du Château • ☎ 01 43 22 03 68 • M° Pernety • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche, lundi et mercredi midi

Chez Clément Montparnasse 12

Restaurant cosy
Cuisine traditionnelle

Sur deux niveaux, un grand espace divisé en de nombreux salons. En arrivant tôt, on peut choisir son "nid" idéal. Cuisine agréable de rôtisserie et de plats de tradition remis au goût du jour. Service continu de 11 h 30 à 1 h.
Les grandes assiettes • La rôtisserie de canard, de bœuf ou de saumon • Onglet de bœuf sauce échalotes • Coupe Mont-Blanc
Formule à 15,90 €
106 bd du Montparnasse • ☎ 01 44 10 54 00 • M° Vavin, ou Montparnasse-Bienvenüe • Jusqu'à 1 h • F: aucune

La crêperie de Saint-Malo 14

Crêperie
petite restauration

Pour son décor soigné aux tons de bois et de bleu outremer et ses formules sympas, cette salle est une agréable halte à tous moments de la journée dès 11 h le matin. Tous les choix de galettes et de crêpes que vous apprécierez "à toutes les sauces".
Salades composées • Galette Glannon (magret de canard miel pralins) • Galette Nolan (sauce au bleu et au thym viande hachée œufs) • Crêpe des sœurs Tatin
Formule à 9,50 € (déjeuner)
À partir de 12 € (dîner)
53 rue du Montparnasse • ☎ 01 43 20 87 19 • M° Vavin ou Montparnasse-Bienvenüe • Jusqu'à minuit • F: lundi

Da Nello 15

Cuisine étrangère
Italien

Le décor est simple mais dans cette "cantina" c'est le légendaire accueil transalpin qu'on vient retrouver. Grande tradition transalpine bien agréable et bien exécutée, on en redemande. Beau buffet froid.
Prosciutto di Parma • Rigatoni alla vodka, Spaghetti aux fruits de mer • Escalopine Nello, Calamars frais grillés • Tiramisu, Cannolo à la sicilienne
Formule à 14,50 € (déjeuner)
Menu à 19,50 € (dîner)
31 rue de la Sablière • ☎ 01 40 44 04 08 • M° Pernety • Jusqu'à 23 h • F: samedi midi dimanche et lundi soir

Dietetic Shop 33

Ambiance originale

Végétarien

La petite épicerie-comptoir-restaurant est unique. Passer dans ce lieu un moment gourmand bio est bien dépaysant. L'accueil de l'équipe vous confirmera que l'on peut être végétarien et être gourmand. Tout se prépare au comptoir où l'on prend le temps de converser avec les hôtes tout en appréciant jus de fruits frais, salades, galettes, terrines et autres superbes pâtisseries. Avec le plaisir d'en ressortir léger et prêt à revenir. Boutique-épicerie de produits naturels et salon de thé. Service continu à partir de 12 h.

Terrine végétarienne maison • Potage maison • Tourtes, tartes, gratins de légumes • Croustillade avec céréales • Gâteau au chocolat noir. Gâteau pommes-poires

À partir de 13 €

11 rue Delambre • ☎ 01 43 35 39 75 • M° Vavin, Edgard-Quinet ou Montparnasse Bienvenüe • Jusqu'à 22 h • F: samedi soir et dimanche

L'Entrepôt 17

Ambiance originale

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Créé par Frédéric Mitterrand, un grand espace dédié à la culture où le restaurant tient une place qui mériterait plus d'égards. Cuisine tournée vers la création avec des mets très désirables servis par une équipe jeune et pleine de bienveillance. Plusieurs salles et une cour avec aménagement paysager très agréable l'été. Brunch le dimanche.

Assiette végétarienne • Pièce de thon a la plancha avec caponata de légumes • Risotto à la truffe • Coulant au chocolat

Formule à 15,50 € (déjeuner)

7-9 rue Francis-de-Pressensé • ☎ 01 45 40 07 50 • M° Pernety • Jusqu'à 23 h • F: aucune

Enzo 21

Cuisine étrangère

Italien

Dans sa boutique resto, Enzo veille à tout pour rendre ses convives heureux. Pressé pendant la pause déjeuner, plus tranquille en soirée, on s'installe sur ses tables manger-debout et on parcourt la grande carte des mets. Tout se prépare devant nous, les plats généreux, de la pizza au tiramisu fleurent bon une cuisine franche et italienne à souhait. On commande et on emporte la pizza si l'on préfère…

Pizza spéciale Enzo • Rigatoni au pistou • Tagliolini au saumon • Tiramisu

À partir de 15 € (déjeuner)

72 rue Daguerre • ☎ 01 43 21 66 66 • M° Denfert-Rochereau ou Gaîté • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi soir, dimanche et lundi midi

Les Fils de la Ferme 23

Bistrot contemporain

Bon Temps Gourmand

Cuisine inventive

Enseigne et vitrine quelconque, salle au décor sans fioritures, mais qu'est-ce qui fait que cette maison ait une telle renommée ? La lecture de l'ardoise explique tout. Dans les assiettes, tout est attirant, la présentation valorisant de belles cuissons, couleurs photogéniques et parfums qui nous emmènent vers nos bons souvenirs culinaires des terroirs. La prestation des frères Dutter est digne des grandes tables qu'ils ont fréquentées.

Terrine de canard « des fils », recette du père • Rognons de veau du Segala panés aux noisettes, topinambours • Lieu noir rôti, polenta aux olives et tapenade de boudin noir • Chou craquelin façon profiterole, sauce chocolat-banane-caramel

Formule à 21 € (déjeuner)

À partir de 23 € (carte)

5 rue Mouton-Duvernet • ☎ 01 45 39 39 61 • M° Mouton-Duvernet • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et lundi

Le Flamboyant 19

Restaurant cosy

Antillais

À proximité de la belle cité Bauer, ce bistrot créole porte bien son nom et donne vie gourmande à cette rue calme. On commence par un des nombreux punchs pour se mettre dans l'ambiance et découvrir cette cuisine colorée et riante, un beau voyage !

Acras de morue • Boudin antillais • Aubergines gratinées au lait de coco • Crabe farci • Colombo de poisson • Blanc manger coco

Menu à 11 € (déjeuner)

À partir de 23 € (dîner)

11 rue Boyer-Barret • ☎ 01 45 41 00 22 • M° Pernety • Jusqu'à 22 h 45 • F: samedi midi, dimanche et lundi

La Grande Ourse 20

Restaurant cosy

Cuisine inventive

Le rouge dominant donne de la classe à la simplicité de la salle. Une sensation de confort au parfum de nostalgie. Noms de plats évocateurs d'une cuisine recherchée à base de produits de terroir bien sélectionnés, une table digne de son passé. Dîners à thèmes. Cette maison fait l'attrait de cette rue d'un grand calme et la terrasse en été est très plaisante.

Tartare d'huîtres à la crème de Beaufort • Morue fraîche rôtie, écrasée de rattes, jus aux piquillos parfumé au piment d'Espelette • Carré d'agneau à la panure de persil, polenta crémeuse et tomates séchées • Chaud-froid de poires pochées aux épices, glace à la pistache

Menu à 18 € (déjeuner)

Menu à 37 € (dîner)

9 rue Georges-Saché • ☎ 01 40 44 67 85 • M° Alésia ou Pernety • Jusqu'à 22 h • F: samedi midi, dimanche et lundi

Les Grillades de Buenos Aires 40

Cuisine étrangère

Bon Temps Gourmand

Argentin

Dans la rue des crêperies, un resto argentin ? En commun, la chaleur du lieu avec des odeurs de cuisine qui fleurent bon la viande grillée et un personnel argentin accueillant. Les viandes argentines savoureuses arrivent du pays, fraîches, sous vide, par avion. Tous les plats sont généreux, bien préparés et rencontrent la satisfaction des viandards de plus en plus nombreux. Deux services le soir, mais réservez.

Saucisse grillée • Boudin grillé • Pièce de bœuf pour 2 pers (650 g) • "Portrait de Buenos Aires"

Formule à 17 € (déjeuner)

À partir de 30 € (dîner)

54 rue du Montparnasse • ☎ 01 43 21 56 74 • M° Edgard Quinet ou Montparnasse-Bienvenüe • Jusqu'à 23 h • F: lundi midi

Il Gallo Nero 29

Cuisine étrangère

Italien

À l'angle de la rue du Château, décor moderne aux teintes beige et brun rouge, parquet de bois brut, lampes suspendues éclairant les tables, d'un design « casual » plaisant. L'Italie est présente avec des raffinements s'ouvrant sur les saveurs actuelles des cuisines du sud. Un repas tendance réussi, avec de belles envolées du chef italien connu des habitués de la "trattoria". Beau choix de vins de pays français et italiens.

Risotto • Millefeuille d'aubergines au parmesan • Escalope de veau aux pleurotes • Poire pochée au chianti. Feuilleté aux pommes caramélisées au marsala

Formule à 13,80 € (déjeuner)
Formule à 19 € (dîner)

36 rue Raymond-Losserand • ☎ 01 42 18 00 38 • M° Pernety • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

KriZa Bar 27

Ambiance originale

Cuisine traditionnelle

Juste en face de la gare Montparnasse, dans une ruelle préservée proche de la rue de la Gaîté, ce petit espace gourmand offre un bar avec comptoir de paquebot 1930, une salle aux fauteuils lounge, une piste de danse et un salon particulier. Jeunes gens en réussite s'y retrouvent pour des soirées en musique. Petite carte de cuisine de femme associant recettes simples et originalités très fooding. Concert live le week-end, expos, animation D.J.

Crumble d'aubergines au parmesan • Salade poulet grillé • Sauté de poulet champignons et tomate • Ravioles au gorgonzola • Fondant choco-marron • Tarte tatin

Formule à 14,90 € (déjeuner)
À partir de 17,90 € (carte)

9 rue Vandamme • ☎ 01 43 21 57 58 • M° Gaîté ou Montparnasse-Bienvenüe • Jusqu'à 23 h • F: samedi midi, dimanche et lundi

La Mère Agitée 35

Ambiance originale

Cuisine du marché

Vous êtes invité dans la salle à manger de Valérie Delahaye qui est toute sa vie, souvenirs, peintures, bibelots, diplômes et des habitués avec qui on lie rapidement amitié autour du comptoir. Proposant elle-même le menu du jour, la mère agitée offre une cuisine franchement différente avec de bonnes recettes familiales d'autrefois aux goûts non-pareils. Belle cave voûtée pour groupe, formule traiteur "à prix d'amis". Les premiers et troisièmes mardis du mois, jazz manouche.

Œuf poché • Joue de bœuf carottes caramélisées • Blanquette de veau • Glaces et sorbets maison • Tarte aux pommes

Formule à 19 € (déjeuner)
Menu à 30 € (dîner)

21 rue Campagne-Première • ☎ 01 43 35 56 64 • M° Raspail ou Port Royal • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et lundi

L'Ordonnance 22

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Dans deux salles au décor simplement préservé, on aime se dire que l'on va retrouver des valeurs sûres de la vraie cuisine française. Frédéric Chalette inspire confiance : son physique solide, son origine lorraine, sa cuisine où il officie seul au milieu de ses beaux équipements. «On essaye de faire bien avec des beaux produits» répond-il souriant aux compliments.

Terrine de campagne maison • Jambon de cochon de lait braisé aux champignons • Dos de merlu rôti purée aux herbes • Financier à la pistache, glace vanille

Menu à 23 € (déjeuner)
Formule à 28 € (dîner)

51 rue Hallé • ☎ 01 43 27 55 85 • M° Mouton-Duvernet ou Alésia • Jusqu'à 22 h • F: samedi et dimanche

Le Paradis, Chez Georges 24

Resto de quartier

Méditerranée

Et si le paradis des gourmands était ce type d'endroit où tout est simple, sans chichis ni sophistication et qu'au moment de payer la légèreté de l'addition soit égale à celle du repas ? En tout cas, c'est un moment sympathique pour un repas simple et bon. Cuisine orientée Méditerranée mais les moules ou choucroutes qui sont très demandées rivalisent avec les grillades ou autres réalisations maison, soignées et généreuses. Remarquable pour ses prix. Osez le premier menu, étonnez-vous, il mérite une mention spéciale.

Salade de tomates • Choucroute. Moules. Daurade. • Confit de canard • Profiteroles, crème caramel maison

Menu à 9,50 €

18 rue du Maine • ☎ 01 43 20 81 28 • M° Edgard-Quinet ou Gaîté • Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

Parnasse 138 25

Bistrot contemporain

Cuisine traditionnelle

Succès croissant pour cette adresse qui propose un repas de qualité bon marché dans une atmosphère soignée et reposante. La cuisine présente des plats bien connus qui, bien exécutés comme ici, ne se démodent pas. Salles à l'arrière et au sous-sol à réserver pour groupes.

Salade de gésiers confits. Œuf poché à la bourguignonne • Confit de canard et pommes persillées • Carré d'agneau à la fleur de thym • Millefeuille de pommes au calvados

Formule à 13 € (déjeuner)
Formule à 15 € (carte)

138 bd du Montparnasse • ☎ 01 43 20 47 87 • M° Vavin • Jusqu'à 23 h 15 • F: aucune

Le Petit Baigneur 26

Bistrot ancien

Viandes

Face à un immeuble «flat» étonnant, ce bistrot ne l'est pas moins par sa collection d'objets publicitaires et d'affiches autour de ses tables aux toiles cirées et de son curieux comptoir. Ici on aime les belles viandes et c'est presque original de nos jours où les viandards ne sont pas si bien traités. Mais les plats "familiaux" sont toujours très présents pour le plaisir des nostalgiques. Vin du mois «au compteur».

Œuf mayonnaise • Entrecôte • Daube de bœuf à la provençale • Moelleux au chocolat

Formule à 14,50 € (déjeuner)
Menu à 21,40 € (dîner)

10 rue de la Sablière • ☎ 01 45 45 47 12 • M° Mouton-Duvernet ou Pernety • Jusqu'à 22 h • F: samedi midi et dimanche

Le 14 Juillet 28

Bistrot contemporain

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Proche des Maréchaux, on est surpris par ce café-resto dont le bar aux lampions cocardiers convoque une animation permanente dans un quartier plutôt résidentiel. Solide carte de plats bien nationaux, clamant haut et fort des valeurs que l'on aimera toujours. Générosité et service chaleureux (filiale de *La Cagouille*). Belle collection de caricatures.

Frisée aux lardons • Cœur de rumsteck au Saint-marcellin • Épaule d'agneau confite • Côte de bœuf persillée • Tiramisu • Profiteroles maison

Formule à 15 € (déjeuner)
À partir de 25 € (dîner)

99 rue Didot • ☎ 01 40 44 91 19 • M° Alésia ou Plaisance • Jusqu'à 22 h 30 • F: 24 et 25 décembre

S Restaurant 4

Resto de quartier

Cuisine traditionnelle

Décor rafraîchi et ambiance jazzy pour cette bonne étape où se retrouve habitués et jeunes gourmands, c'est dire la qualité de l'accueil. Les "S" ponctuent une cuisine hautement classique avec de belles envolées vers des mets plus recherchés. Sébastien Clauss sait conjuguer bons produits et prix raisonnables. Salle privatisable.

Millefeuille de pommes de terre et saumon fumé • Steak de thon, riz basmati et salade mesclun • Côte de bœuf, pommes au four • Gaufre, pain perdu à la fleur d'oranger, chocolat chaud, chantilly

Formule à 13,50 € (déjeuner)
Menu à 21,50 € (carte)

34 rue des Plantes • ☎ 01 45 40 43 36 • M° Alésia • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et lundi

Tavola di Gio 38

Cuisine étrangère

Italien

Comment être un Italien de plus à Paris, tout en étant distinct ? Giovanni a répondu avec une salle au décor soigné grâce aux petits espaces pour tête-à-tête ou tables familiales et une terrasse sur le large trottoir du boulevard pour les beaux jours. La carte se distingue par ses recettes personnelles des Pouilles, tout en offrant les valeurs sûres, le tout bien cuisiné par Marco. Une élégance toute italienne, simple, mais efficace. L'autre adresse spécialisée dans les pizzas : *Pizza di Gio*, 48 rue du Cherche-Midi, 6e. Tél 01 45 48 10 08

Legumi di Gio • Fegato alla Veneziana • Orechiette del Contadino • Zabaiona al Marsala

Formule à 21 € (déjeuner)
À partir de 24 € (dîner)

210 bd Raspail • ☎ 01 43 35 47 17 • M° Vavin ou Raspail • Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

Ti Jos 37

Ambiance originale

Crêperie

Ambiance de "pub breton", c'est le port d'attache des amitiés bretonnantes qui retrouvent au sous-sol bières, cidres et musiques régionales et au rez-de-chaussée une crêperie traditionnelle. Cuisinées en respectant les recettes authentiques, toutes les crêpes, toutes les galettes bien charnues et dorées pour un vrai repas simple à la bretonne. Panorama de bières bretonnes.

Galettes au sarrasin de Bretagne • Crêpes • Fars •

À partir de 13 €

30 rue Delambre • ☎ 01 43 22 57 69 • M° Edgard-Quinet ou Vavin • Jusqu'à 23 h • F: mardi soir, samedi midi et dimanche midi

Les Tontons 14e 30

Bistrot contemporain

Cuisine traditionnelle

Bistrot au décor ancien très sobre, animé par des jeux de lumière et des photos. La clientèle jeune et le joyeux accueil du service peuvent provoquer de chaudes soirées. Les traditions du "bien-manger" français sont revisitées pour une cuisine innovante pour des prix de copains. Bons vins de producteurs et thés Mariage Frères. Autres adresses, voir 13e et 15e.

Salades géantes (la flingueuse) • Tartares servis le soir (35 spécialités) • Penne aux écrevisses et au parmesan. Entrecôte aux cèpes • Tiramisu, panna cotta

Formule à 12,50 € (déjeuner)
Formule à 15,90 € (dîner)

38 rue Raymond-Losserand • ☎ 01 43 21 69 45 • M° Pernety • Jusqu'à 23 h • F: aucune

Toritcho 31

Cuisine étrangère

Japonais

La vitrine donnerait-elle un avant-goût de ce qu'on mange ? Ces assiettes factices usées par les ans sont un peu à l'image du décor qui mériterait un nettoyage salvateur. Les nombreux menus peuvent faciliter le choix à travers ce panorama de japonaiseries culinaires.

Zensai • Sashimis • Maki sushis •

Formule à 8,70 € (déjeuner)
Formule à 12,90 € (dîner)

47 rue du Montparnasse • ☎ 01 43 21 29 97 • M° Vavin ou Edgard-Quinet • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche midi et lundi

Le Zango du 14e 32

Bistrot contemporain

Nouvelles saveurs

Cette rue qui a toujours accueilli les artistes révèle des innovations en matière de restauration. Ce lieu s'inspire des expéditions aux antipodes côté Sud et en Amérique. Esprit indéfinissable avec des mots classiques, les grandes assiettes sont bien agréables. Vins d'Amérique du Sud et musique pour accompagner. Tous les dimanches soir, concerts jazz, rock, soul… Autre enseigne : voir 1er arr.

Zatazés • Assiettes explorateur • Dorade aux épices des Comores • Cheese-cake new-yorkais et coulis de kiwi

Formule à 12,50 € (déjeuner)
Formule à 23,50 € (carte)

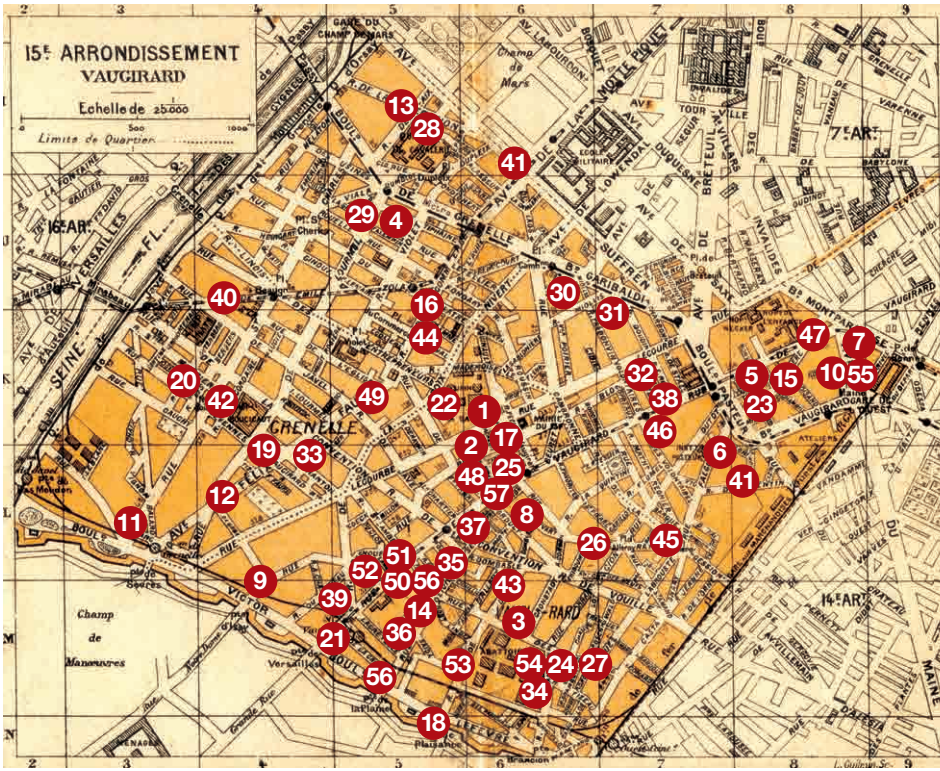
58 rue Daguerre • ☎ 01 43 20 21 59 • M° Denfert-Rochereau • Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

Rendez-vous sur notre blog
http://litinerantbonnetables.uniterre.com

Quinzième

Le Petit Champenois

15e ARRONDISSEMENT



L'Acte1	47	Le Café du Commerce	16	L'Infinithé	51
Afaria	50	Le Cap	17	L'Insouciant	34
L'Annexe du Dirigeable	43	Le Caroubier	18	Intuition Gourmande	48
L'Armandie	1	Casa Eusebio	19	Kushiken	33
Arti	2	Le CasseNoix	13	Le Marcab	46
L'Atelier Aubrac	31	La Cave Schmidt	12	Mare Monte	49
Au Bélier d'Argent	3	Les Cévennes	20	Le Mûrier	35
Au Dernier Métro	4	Chez Clément Pte de Versailles	21	Le Petit Champenois	37
Au Plaisir	15	Chez Papa	22	La Petite Auberge	39
Au Roi du Café	32	Chez Ttotte	23	Place Falguière le bistro	45
L'Authentique	5	Le Clos Morillons	24	XVe Avenue	10
L'Auvergne à Paris	25	Coffee Chope	56	Sawadee	40
Aux Artistes	6	Le Dirigeable	26	Suffren	41
Baribal?	38	Don Quichotte	27	Tandoori	55
Le Bec Rouge	7	El Chalan	36	Tipaza	42
Le Bélisaire	8	Erawan	28	Les Tontons 15e	54
Le Beurre Noisette	9	Feyrouz	29	La Véraison	44
Le Bistrot d'André	11	Fontanarosa	30	Vingt deux	52
Le Brasier	14	L'Inattendu	57	Zaeka	53

L'Acte1 47

Restaurant cosy

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Dans un bistrot rénové datant de 1892, la machine à jambon vous accueille dans un espace actuel gourmand de couleur rouge, l'on y ressent un luxe intime. Laissez-vous guider… l'hôte vous reçoit avec un bonheur unique. Franck Papillon est un connaisseur des bons produits. Longtemps dans une des grandes maisons de caviar parisiennes, il nous offre sur une carte courte, ses coups de cœurs, parfaitement mis en assiettes. Petite épicerie dont un bon champagne L'Acte1. Apéro - caviar à 24 €.

Œuf coque bio au caviar de France • Entrecôte Black Angus ou Bavière • Trio de poissons fumés • Chambord "maison Bonté"

Formule à 16,50 € (déjeuner)

Formule à 25 € (dîner)

121 rue de Vaugirard • ☎ 01 53 86 86 77 • M° Falguière • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

Afaria 50

Bistrot contemporain

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

L'enseigne ne désemplit pas depuis sa renaissance avec Julien Duboué. Aujourd'hui c'est Frédérique, sa "chef" qui reprend les rênes. Une carte courte vous propose plusieurs « voyages » culinaires, de l'Italie au pays basque en faisant des étapes parmi les grands classiques de notre patrimoine français, avec de bonnes tapas en embuscade. Tout est bon et en provenance des meilleurs producteurs, le service nous comble, quel bonheur d'être à table (mais le temps est mesuré, d'autres gourmands attendent votre départ).

Velouté de potiron tartare de Saint-Jacques • Boudin aux pommes en croûte de moutarde • Magret de canard rôti aux sarments de vigne • Gaspacho de kiwi de l'Adour, crémeux de chocolat blanc

Formule à 22 € (déjeuner)

À partir de 30 € (dîner)

15 rue Desnouettes • ☎ 01 48 42 95 90 • M° Convention • Jusqu'à 23 h • F: dimanche et lundi

L'Annexe du Dirigeable 43

Bistrot ancien

Cuisine du marché

Le décor s'est vidé pour ne garder que les structures du bistrot d'autrefois. Le duo cuisine et salle pourrait redonne à ce lieu une belle personnalité. Le jeune chef s'exprime avec une passion qui se retrouve dans ses assiettes par son apport aux plats traditionnels, marqué par de vraies saveurs et des accompagnements bien choisis. Petite carte de bons vins de régions. Brunch le dimanche à 19 €.

Fricassée de cœur de canard aux champignons • Côte de bœuf pour 2 personnes • Gigot d'agneau rôti, jus au thym • Poire au vin sauce chocolat

Formule à 15 € (déjeuner)

À partir de 21 € (dîner)

4 rue de Dantzig • ☎ 01 45 30 63 82 • M° Convention • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi et dimanche soir

L'Armandie 1

Brasserie

Bon Temps Gourmand

Poissons et fruits de mer

L'atmosphère est chic et l'accueil est chaleureux. Intimité et ambiance "palmeraie" le soir. Terrasse l'été. Plusieurs formules pour toutes les bourses, plats soignés, belles assiettes aux saveurs mémorables. Cuisine de la mer à prix abordables et en belles portions, variant au gré de la marée de Bretagne qui arrive chaque matin.

Carpaccio de saumon et espadon mariné • Huîtres. Homard du vivier • Navarin de supions et seiche à la coriandre, riz basmati aux févettes • Profiterole géante à la noisette et chocolat chaud

Formule à 19,50 € (déjeuner)

Menu à 28 € (dîner)

2 bis rue Pétel & 156 rue Lecourbe • ☎ 01 45 32 94 05 • M° Vaugirard • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

Arti 2

Cuisine étrangère

Indien

Indien renommé du secteur, son accueil dans sa salle au décor typique de boiseries et d'éclairages tamisés rencontre la ferveur permanente des amateurs. La spécialité maison est la cuisson classique tandoori (en brochettes, dans un four en terre cuite alimenté au charbon de bois) que ce restaurant respecte depuis des décennies. Livraison à domicile dans le quartier. Formules réceptions et groupes. Apéritif maison offert sur présentation du guide.

Tandooris • Pains (nans) • Biryanis • Spécialités de curries • Glaces indiennes

À partir de 10,50 € (déjeuner)

À partir de 22,50 € (dîner)

173 rue Lecourbe • ☎ 01 48 28 66 68 • M° Vaugirard • Jusqu'à 23 h 15 • F: aucune

L'Atelier Aubrac 31

Bistrot contemporain

Cuisine traditionnelle

Face au métro aérien, la vitrine sang de bœuf laisse entrevoir un lieu tamisé inattendu pour partager les mets traditionnels de cette région de caractère. Cuisine réjouissante pour les bons appétits. Les assiettes géantes de viandes AOC Aubrac bien préparées ne font pas d'ombre à de bons plats de poisson du marché. Tout est cuisiné "maison" ainsi que le pain de campagne. Foie gras à emporter.

Œufs pochés au romarin • Lasagne de raie • Entrecôte d'Aubrac 300 g • Croustillant chocolat blanc

À partir de 16 € (déjeuner)

Menu à 23,50 € (dîner)

51 boulevard Garibaldi • ☎ 01 45 66 96 78 • M° Cambronne ou Sèvres-Lecourbe • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi et dimanche

Au Bélier d'Argent 3

Brasserie

Cuisine traditionnelle

À l'angle de la rue de Cronstadt et du parc Georges Brassens, cette brasserie cossue accueille les gourmands avides de nouveauté, à chaque instant de la journée. Ambiance chaleureuse de boiseries. Outre les assiettes de produits de terroir généreuses, (fameuse «Fondue Landaise», une spécialité unique) la cuisine propose de sympathiques créations à partir des recettes de cuisine du monde. Nombreuses formules pour groupes et pour l'heure du thé.

Poêlée de Pétoncles flambée à l'absinthe et crémée à la provençale • Wok de penne sautés aux crevettes légumes et coriandre fraîche • Pot-au-feu de bœuf traditionnel et son os à moelle • Paris-Brest revisité au

chocolat et caramel au beurre salé
Formule à 16,90 € (déjeuner)
Menu à 26,90 € (dîner)
5 place Jacques-Marette, 46 rue de Cronstadt • ☎ 01 48 28 17 57 • M° Convention • Jusqu'à 22 h • F: dimanche soir et lundi

Au Dernier Métro 4

BRASSERIE
Sud-Ouest

Une belle devanture qui fait face au métro aérien ouvre sur une salle extarordinaire remplies de publicités anciennes dans une ambiance bistrot de tradition. Cuisine à base de viandes avec des recettes traditionnelles bien servies fleurant bon les terroirs hexagonaux avec une dominante Sud-Ouest. On est bien accueilli en continu à partir de 6 h du matin : profitez des heures creuses pour un repas plus intime.

Confit de canard • Cassoulet maison • Andouille béarnaise • Côte de bœuf
Menu à 22 €
70 bd de Grenelle • ☎ 01 45 75 01 23 • M° Dupleix • Jusqu'à 1 h • F: aucune

Au Plaisir 15

RESTAURANT COSY
Cuisine inventive

La salle au décor chaleureusement coquet s'anime en permanence par les soins attentifs de la nouvelle équipe qui a repris avec bonheur cette petite maison proche de Montparnasse. À la cuisine, le chef propose une carte inventive avec plusieurs menus pour s'émouvoir d'alliances bien venues. Les découvertes de nouvelles saveurs et les retrouvailles de bons classiques sont en harmonie. Le menu change tous les mois. Terrasse fleurie en été.

Terrine de lapin • Souris d'agneau • Dos de cabillaud au lonzu et risotto d'asperges • Mi-cuit au chocolat • Mi-cuit au caramel
Formule à 18,50 € (déjeuner)
Menu à 26 € (dîner)
8 rue Falguière • ☎ 01 42 73 07 02 • M° Falguière • Jusqu'à 22 h • F: aucune

Au Roi du Café 32

BISTROT ANCIEN
Cuisine traditionnelle

La maison fait le plein, les habitants du quartier sont nombreux à se rendre dans ce beau bistrot de 1910 dont on retrouve les éléments de décor et une ambiance retrouvée confortable. Les plats de brasserie sont généreux et intègrent de bons produits de base. Terrasse sur le trottoir pour fumeurs.

Salades géantes • Confit de canard, pommes sautées • Dos de saumon, julienne de légumes • Tarte et glace coco coulis de chocolat
Formule à 12 €
59 rue Lecourbe • ☎ 01 47 34 48 50 • M° Volontaires ou Sèvres-Lecourbe • Jusqu'à 23 h • F: dimanche soir

L'Authentique 5

BISTROT CONTEMPORAIN
Cuisine traditionnelle

Le parquet, les tables de bois, les boules de lumière vous plongent dans une ambiance chaude, les larges banquettes et les souvenirs d'autrefois donnent un authentique esprit des brasseries parisiennes. Le service accueillant et efficace honore parfaitement les mérites de la cuisine. On sent l'enthousiasme pour les bons produits et les recettes de la France de toujours, la carte étant recréée tous les 2 mois. Vins à emporter.

Planche de charcuterie affinée • Tartare de bœuf coupé au couteau • Pièce du boucher black angus • Macaron ganache chocolat au lait et fruits de la passion • Profiteroles géantes
Formule à 15,50 € (déjeuner)
À partir de 30 € (carte)
167 rue de Vaugirard • ☎ 01 42 19 07 43 • M° Pasteur • Jusqu'à 23 h • F: samedi midi et dimanche et jours fériés

L'Auvergne à Paris 25

BISTROT À VINS
Plats de terroir

Ambiance conviviale de bistrot face à la mairie du XV^{e}, c'est le rendez-vous de la bonne humeur dans une salle-terrasse couverte animée. Les généreux plats du terroir auvergnat rencontrent l'appétit des convives qui aiment partager des mets consistants, arrosés de bons pots de crus régionaux. Fruits de mer et poissons… bretons. Apéritif offert aux porteurs du guide

Saucisse d'Auvergne, aligot • Chou farçi truffade • Tripous Paranque • Viandes de Salers • Glaces Berthilllon
Formule à 14,90 €
À partir de 20 € (dîner)
102 rue Blomet • ☎ 01 48 28 11 53 • M° Vaugirard • Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

Aux Artistes 6

BISTROT ANCIEN
Viandes

Décor hyperkitsch rouge, toujours en vogue, ce restaurant tenu par la même famille depuis 1959 est devenu une institution de la cuisine franche et bon marché. La viande, toute la viande, du steak au bourguignon sans chichis. Mais aussi chaque jour un poisson frais de l'arrivage du matin. Pour un repas de copains, ambiance vintage garantie. Paradoxe : page facebook à visiter.

Tripes à la mode de Caen • Bavette d'aloyau grillé sauce poivre • Bœuf bourguignon et goulasch • Le rêve de jeune fille
Formule à 11 € (déjeuner)
Menu à 14 € (dîner)
63 rue Falguière • ☎ 01 43 22 05 39 • M° Pasteur • Jusqu'à 23 h 30 • F: samedi midi et dimanche

Baribal ? 38

RESTO DE QUARTIER
Cuisine traditionnelle

Sous ce vocable curieux, un resto très famille qui, depuis deux décennies, s'est forgé une bonne réputation auprès des habitants du quartier. Un service toujours prêt au sourire et à l'humour, voilà qui donne à cette cuisine généreuse classique un bon goût de revenez-y. La maison fait bar et on aime venir en famille pour des repas joyeux, de nombreuses formules et aussi des huîtres Gillardeau.

Céleri rémoulade • Raie aux câpres • Tête de veau sauce gribiche • Tarte au citron meringuée
À partir de 15,50 €
186 rue de Vaugirard • ☎ 01 47 34 15 32 • M° Volontaires • Jusqu'à 0 h 30 • F: aucune

Le Bec Rouge 7

Bistrot à vins

Bon Temps Gourmand

Plats de terroir

Pas vraiment le look «winstub» alsacien mais on se sent cependant bien installé dans un décor dominé par le bois et la vaisselle alsacienne. Une équipe jeune et sympa anime ce lieu. Voilà une cuisine d'Alsace (du patron) oubliant avec bonheur celle des brasseries traditionnelles. Pourtant quelques fleurons sont là pour valider l'accent de la cuisine. Mieux, elle nous fait découvrir des plats d'appellations quasiment inconnues aux non initiés à ce terroir. Devise du chef à propos de sa cuisine : «Je suis né dans la lavande et j'ai été enlevé par une cigogne».

Planche de charcutaille « bonne franquette » • Choucroute royale et son jarret de porc • Souris d'agneau confite dans un jus d'ail • Bouchon au chocolat coulant

Formule à 17 € (déjeuner)
Formule à 24 € (dîner)

46 bis bd du Montparnasse • ☎ 01 42 22 45 54 • M° Montparnasse-Bienvenüe • Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

Le Bélisaire 8

Bistrot ancien

Cuisine du marché

Le bistrot ancien est bien classique mais l'accueil de Matthieu l'est moins. Accueillant n'est pas rare, mais tout faire pour aménager une table même quand c'est complet est d'une précieuse amabilité. La cuisine de Matthieu Garrel, véritable créateur, est insaisissable. Il est bien difficile de prévoir ce que l'on dégustera car son esprit, toujours en éveil, invente. Allez-y les yeux fermés, vous vous régalerez. La qualité des produits est une des forces de la maison. Repas-dégustation le samedi soir. Petite salle privatisable

Ravioles de langoustines aux jeunes poireaux et émulsion de homard • Pavé de bar, purée aux truffes • Escalope de foie gras chaud • Crème brûlée à la pistache

Formule à 22 € (déjeuner)
Formule à 29 € (dîner)

2, rue Marmontel • ☎ 01 48 28 62 24 • M° Convention • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi et dimanche

Le Beurre Noisette 9

Bistrot contemporain

Bon Temps Gourmand

Cuisine inventive

La salle très classique est réchauffée par un bel éclairage qui apprête l'appétit aux bons moments gourmands. Cuisine sensible aux produits de terroir qui revisite en permanence les plats à succès avec une remarquable maîtrise dans les alliances de saveurs. La dégustation de ces mets apporte de vrais régals qui restent bien en mémoire. Adresse très visitée, réservez votre table, surtout en période de salon (Paris Expo est à deux pas).

Petit pâté chaud de canard et foie gras • Cabillaud demi-sel rôti au chorizo bouillabaisse de légumes et pistou • Carpaccio de pied de porc, vinaigrette de lentilles • Baba au rhum, crème fouettée au miel d'acacia

Formule à 22 € (déjeuner)
Menu à 35 € (dîner)

68 rue Vasco-de-Gama • ☎ 01 48 56 82 49 • M° Porte-de-Versailles • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et lundi

Le Bistrot d'André 11

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Même si vous n'êtes pas "citroëniste", vous serez enchanté par ce grand bistrot aux nombreux souvenirs de l'entreprise qui fit la réputation de ce quartier. Chaude ambiance communicative. Monsieur André et son personnel fréquentaient l'endroit. Il a certainement apprécié, en son temps, cette cuisine traditionnelle présentée sur des tables communes au nappage papier, bien installé sur une confortable banquette. Le menu du midi est plus 2 CV que DS ! La terrasse d'été est un précieux rendez-vous. Bons vins de propriétaires.

Terrine de campagne compote d'oignons • Magret de canard sauce au miel • Entrecôte poêlée sauce morilles • Charlotte au chocolat

Menu à 17,50 € (déjeuner)
À partir de 25 € (carte)

232 rue Saint-Charles • ☎ 01 45 57 89 14 • M° Balard • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

Le Brasier 14

Bistrot contemporain

Plats de terroir

On vient ici pour partager un repas avec des amis. Les grills incorporés aux tables assurent une ambiance chaleureuse. Plats de tradition en plusieurs formats en fonction de l'appétit, tout est frais et généreux. Sauces agréables dont la tartare maison. Oubliez la déco, c'est sur votre table que ça se passe et ne vous plaignez pas de la cuisson, c'est vous le chef… Autres adresses : 52 rue de Douai 9e, 58 av. des Ternes 17e, 101 av. Jean-Jaurès 19e.

Tartine grisonnante • Brasérades • Raclettes • Île flottante

Formule à 10,90 € (déjeuner)
Menu à 19,80 € (dîner)

58 rue Olivier-de-Serres • ☎ 01 45 31 25 66 • M° Convention ou Porte de Versailles • Jusqu'à 23 h • F: aucune

Le Café du Commerce 16

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Un ancien «bouillon» de 1922, rénové en 1988 sur trois étages animés de verdure et de lumière. La valeur sûre incontournable du 15e. Cuisine typique de brasserie avec tous les classiques, de la soupe à l'oignon au pot-au-feu. Belles viandes du Limousin proposées selon la découpe du jour. Banc d'huîtres de Septembre à Mars, on peut emporter.

Œuf dur mayonnaise • Aïoli de cabillaud et ses légumes vapeur • L'exceptionnelle du boucher (cœur de Rumsteck pour 2) • Riz Impératrice façon risotto aux fruits confits

Formule à 15 € (déjeuner)
À partir de 21 € (carte)

51 rue du Commerce • ☎ 01 45 75 03 27 • M° La Motte-Picquet-Grenelle ou Commerce • Jusqu'à minuit • F: aucune

Le Cap 17

Bistrot contemporain

Cuisine du marché

La terrasse couverte abrite été comme hiver une salle bien décorée avec un beau parquet teck et marbre et des tables aux sets paillés. Assis sur de confortables chaises japonnées, on apprécie l'accueil féminin attentif à notre plaisir. La cuisine associe les plats de terroir et les produits de la mer et propose des alliances originales soignées dans leur exécution et que des produits frais. En cuisine Yves et Philippe Quintard.

Salade de saucisson tiède vinaigrette aux herbes • Pavé de thon a la plancha citron vert • Brochette d'onglet de bœuf grillé • Baba au vieux rhum, chantilly

Menu à 18,50 € (déjeuner)
Formule à 25,50 € (dîner)

30 rue Péclet • ☎ 01 40 43 02 18 • M° Vaugirard • Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

Le Caroubier 18

Cuisine étrangère

Marocain

Plusieurs salles cossues décorées de belles tables en faïence marocaine, où l'on est servi avec attention et chaleur. Demandez le salon marocain. Cuisine raffinée présentant une variété de plats de réalisation soignée donnant une authenticité à des plats souvent maltraités ailleurs. Rareté : Couscous sans gluten. Sur les maréchaux, proche du Parc des Expositions, cette adresse est une vraie oasis africaine, et dispose du tramway à sa porte mais aussi d'un parking.

Briwate au fromage de chèvre et olives noires • Tagines • Couscous méchoui • Crêpe marocaine au miel

Menu à 18 € (déjeuner)
Menu à 28 € (carte)

82 boulevard Lefebvre • ☎ 01 40 43 16 12 • M° Porte de Vanves • Jusqu'à 22 h • F: aucune

Casa Eusebio La Belle Époque 19

Bistrot ancien

Espagnol

Ce superbe bistrot 1900 qui offre une magnifique fresque de céramique décorée représentant Versailles au XVIIIe s., n'est cependant pas sans rappeler les auberges… espagnoles. Joyeuse ambiance "tapas-geuse" avec les hispanisants volubiles, la nourriture copieuse appelant la consommation de sangrias tonifiantes. Beau choix de vins espagnols.

Jabugo. Jambon serrano • Tortilla • Paella. Calamars a la plancha • Crème catalane

Formule à 15 € (déjeuner)
À partir de 22 € (dîner)

68 avenue Félix-Faure • ☎ 01 45 54 11 88 • M° Boucicault • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et lundi

Le CasseNoix 13

Bistrot ancien

Cuisine du marché

À deux pas de la Tour, ambiance de bistrot ancien dans une salle aux belles lumières. Après une formation dans les grandes tables parisiennes, Pierre-Olivier Lenormand transforme les plats traditionnels en de belles re-créations d'aujourd'hui. On partage ainsi un repas bienvenu dans ce cadre recréé de publicités anciennes et de mobilier chiné un peu partout. Ambiance animée au déjeuner où se ruent les cadres travaillant dans le secteur, réservez.

Foie gras rôti servi froid • Coquilles St-Jacques rôties aux châtaignes • Jambon blanc de la Maison familiale, purée • Riz au lait à la vanille, caramel au sel

Formule à 20 € (déjeuner)
À partir de 32 € (carte)

56 bis rue de la Fédération • ☎ 01 45 66 09 01 • M° Dupleix ou Bir-Hakeim • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi et dimanche

La Cave Schmidt 12

Bistrot à vins

Cuisine traditionnelle

Dans un décor de cave à vins, on partage au dîner des tables de huit à dix convives qui, tour à tour, se servent à volonté et font passer les nombreux plats. Le rêve de Pantagruel est ici exaucé. Pas de table d'hôtes au déjeuner mais formule classique. Vins partagés ou emmenés après le repas. Attention, horaires fixes pour la table d'hôtes, réservez votre repas. Originale formule panier-vélo-pique-nique à emporter.

Terrine de campagne • Velouté Dubarry • Lapin rôti. Choucroute alsacienne • Buffet de desserts

Formule à 13,90 €
Menu à 24,50 € (dîner)

181 rue de Lourmel • ☎ 01 45 57 28 28 • M° Lourmel • Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

Les Cévennes 20

Restaurant cosy

Cuisine traditionnelle

La cuisine et le décor n'ont rien de cévenols et l'on pencherait plutôt pour un cadre d'auberge normande avec ses colombages de bois sur des murs blancs. L'accueil et la convivialité font le reste. Bel assortiment de plats de terroirs avec quelques originalités mais surtout une exécution bien maîtrisée, par Véronique Carluer que l'on apprécie pour sa constance. Belle collection de vins.

Fondant de foie gras sauce forestière • Filet de bœuf au poivre flambé au cognac • Carré d'agneau rôti aux herbes • Crème brûlée à la vanille Bourbon. Coulant au chocolat maison et crème anglaise

Formule à 17,50 €
Menu à 23 € (dîner)

55 rue des Cévennes • ☎ 01 45 54 33 76 • M° Javel • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et lundi

Chez Clément Porte de Versailles 21

Restaurant cosy

Cuisine traditionnelle

En face du Parc des expositions, une excellente façon de terminer une rude journée de visite, pour trouver une ambiance reposante installé confortablement. L'œil reste en éveil à la découverte des éléments du décor. Comme chez une grand-mère on retrouve des plats généreux mais aussi des recettes inventives. Toujours ouvert, toujours accueillant.

Soupe de la marmite • La rôtisserie de canard, de bœuf ou de saumon • Onglet de bœuf sauce échalotes, pommes Pont-Neuf • Brioche façon pain perdu et compote de fruits rouges

Formule à 15,90 €

407 rue de Vaugirard • ☎ 01 53 68 94 00 • M° Porte de Versailles • Jusqu'à minuit • F: aucune

Chez Papa 22

Bistrot contemporain

Sud-Ouest

Le succès de cet espace Sud-Ouest : une bonne cuisine de terroir, une salle au décor simple mais convivial et des prix attractifs. Les jeunes s'y empressent. "L'auberge du Sud-Ouest" propose d'originales recettes associant les stars, magrets, confits, cassoulets à des prix bas, une réponse française aux fast-foods, et ça marche ! Boutique de conserves et boissons dans tous les restos. Si malgré vos suppliques vous n'arrivez pas à obtenir une table, essayez les autres adresses de la même équipe : 153 rue Montmartre 2e (01 40 13 07 31) ; 29 rue de l'Arcade 8e (01 42 65 43 68) ; 206 rue Lafayette 10e (01 42 09 53 87) ; 40 bd de la Bastille 12e (01 40 01 05 92) ; 27 rue de la Colonie 13e (01 45 88 30 98) ; 6 Rue Gassendi 14e (01 43 22 41 19) ; 185 rue Marcadet 18e (01 42 57 41 75) 125 av. Gambetta 20e (01 40 31 63 48).

Omelette au jambon sec • Magret de canard au confit de poireaux • Cassoulet Papa gratiné • L'introuvable axoa au piment d'Espelette

Formule à 11 € (déjeuner)

101 rue de la Croix-Nivert • ☎ 01 48 28 31 88 • M° Commerce • Jusqu'à 1 h • F: aucune

Chez Ttotte 23

Bistrot ancien

Basque

Traditionnelle salle bien éclairée avec grand comptoir et une armoire de service imposante, ambiance transfrontière, pelotes et traditions basques dans les cœurs. Plats aux généreuses proportions de quoi apporter une ambiance joviale, que l'on associera à quelques bons vins d'Irouléguy. Le piment d'Espelette est bien présent aussi dans le décor. Champignons et gibier en saison.

Garbure. Piquillos farcis à la morue • Merlu à l'espagnole • Magret de canard sauce poivre • Gâteau basque

À partir de 17 € (déjeuner)
À partir de 20 € (carte)

22 rue Falguière • ☎ 01 43 22 34 73 • M° Falguière • Jusqu'à 23 h • F: samedi midi et dimanche midi

Le Clos Morillons 24

Restaurant cosy

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Les belles tables recouvertes de dalles de verre et les chaises en rotin épais donnent une fraîcheur seyant bien à une cuisine riche de découvertes. Gaël Allais élabore avec passion des plats fins et colorés. Son penchant pour la cuisine marine et les épices lui vient sans doute de sa formation chez le grand chef Olivier Roellinger. La qualité de son travail est un bel hommage au maître de Cancale.

Seco d'agneau mitonné à la coriandre • Noix de ris de veau sauce normande • Ravioles de crevettes sauce safranée • Feuilleté aux poires et son caramel breton

Formule à 20 € (déjeuner)
Menu à 26 € (dîner)

50 rue des Morillons • ☎ 01 48 28 04 37 • M° Convention • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et lundi

Coffee Chope 56

Brasserie

Cuisine traditionnelle

Café restaurant discret à la déco moderne qui au cours des mois s'est affirmé comme la bonne formule du quartier pour déjeuner et dîner. On s'installe à des tables de bistrot, sur des sièges bas ou au bar. Cuisine du marché servie par une équipe qui a plaisir à satisfaire ses clients. La cuisine est certes celle d'une brasserie, mais justement préparée avec des plats pour tous les goûts.

Saucisse de morteau pommes tièdes • Saint-Pierre en papillote • Pièce du boucher sauce foie gras • Profiteroles

Formule à 14,50 € (déjeuner)
À partir de 18 € (carte)

344 rue de Vaugirard • ☎ 01 48 28 39 36 • M° Convention • Jusqu'à 22 h • F: samedi soir et dimanche

Le Dirigeable 26

Bistrot ancien

Cuisine inventive

L'équipe qui anime ce grand bistrot rajeuni au bon confort de la table, reçoit sa clientèle de gourmands avec bienveillance et connaît un succès durable. Beaucoup de talent dans la préparation de plats aux parfums nouveaux sur des thèmes connus. Ardoises du jour très élaborées. Dîner aux chandelles recherché. Brunch-buffet le dimanche.

Caille rôtie, céleri rémoulade aux truffes • Noix de Saint-Jacques risotto • Cuissot de porcelet rôti aux aromates • Gâteau de semoule aux fruits rouges

Formule à 19 € (déjeuner)
À partir de 29 € (carte)

37 rue d'Alleray • ☎ 01 45 32 01 54 • M° Vaugirard • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche soir et lundi

Don Quichotte 27

Cuisine étrangère

Espagnol

Proche du parc Georges Brassens, un peu d'Espagne et de son art de vivre viennent animer les soirées de ce quartier calme et bien parisien. La cuisine espagnole comme on l'apprécie sur les "ramblas" et la musique le samedi soir avec un chanteur de flamenco, vous feront passer de bons et savoureux moments. Accueil chaleureux. Menus de tapas. Belle salle en sous-sol pour venir faire la fête.

Tapas • Charcuterie ibérique • Paella valenciana • Tiramisu traditionnel. Kanouga au rhum

Formule à 13,90 € (déjeuner)
À partir de 21 € (carte)

60 rue des Morillons • ☎ 01 56 08 04 44 • M° Convention ou Porte de Vanves • Jusqu'à 23 h • F: dimanche et lundi

El Chalan 36

Cuisine étrangère

Péruvien

Idéal pour se restaurer après une visite au Parc des Expositions situé juste en face. Exotisme assuré avec de savoureux plats méconnus mijotés avec soin par une équipe de Péruviens authentiques. Le dernier jeudi du mois buffet à volonté pour 25 € cocktail compris à partir de 19 h. Apéritif offert sur présentation de ce guide.

Gambas al estilo barraneo • Ceviche mixto • Pescado salvaje • Lomo sallado

Formule à 15 € (déjeuner)
Menu à 25 € (dîner)

6 rue Lefebvre • ☎ 01 48 56 16 15 • M° Porte de Versailles • Jusqu'à 23 h • F: lundi

Erawan 28

Cuisine étrangère

Thaï

Adresse réputée depuis des lustres, le cadre de boiseries peintes est cossu, on s'y rend avec l'envie de se sentir bien dans un ailleurs bien proche : service efficace et chaleureux. Table toujours soignée qui a participé à la renommée de la cuisine thaïe à Paris, avec les plats traditionnels et les épices savamment dosées.

Crevettes sautées à la sauce aigre douce • Bœuf haché à la sauce basilic • Poulet pousses de bambou au lait de coco • Rouleau impérial thaï

Formule à 13 € (déjeuner)
Menu à 23,50 € (dîner)

76 rue de la Fédération • ☎ 01 47 83 55 67 • M° La Motte-Picquet-Grenelle • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et lundi midi

Feyrouz 29

Cuisine étrangère

Bon Temps Gourmand

Libanais

C'est la boutique traiteur aux nombreuses saveurs libanaises qui vous reçoit avec d'appétissants étals. Une bonne introduction au restaurant en deux salles. L'assiette des pickles sur la table annonce la tendance : générosité et authenticité. La cuisine présente ce que vous avez vu à l'entrée, c'est beau, frais et bon. Un service complet pour connaître les saveurs orientales et les emporter avec soi. Ouvert dès 7 h du matin. *Côté Mer* au 10 rue de Lourmel présente un banc

de poissons frais de Méditerranée unique à Paris.

Mezze • Kafta • Mezes (nombreuses formules) • Kharouf

Menu à 13,50 € (déjeuner)
À partir de 27,50 € (dîner)

8 rue de Lourmel • ☎ 01 45 78 07 02 • M° Dupleix • Jusqu'à 2 h • F: aucune

Fontanarosa 30

Cuisine étrangère

Italien

Étonnant petit patio dans ce boulevard très animé qui s'ouvre sur une salle confortable où l'on aime s'oublier pour un temps gourmand de Sardaigne. Plats traditionnels certes mais avec des recherches intéressantes de Flavio Mascia et de son équipe consciencieuse, autour de produits sardes rares que l'on retrouve aussi dans la boutique à vins. Le patio devient une agréable terrasse en été où le dîner est un moment délicieux.

Sauté de palourdes et moules, tomates fraîches et herbes • Raviolis sardes à la ricotta, zestes d'oranges, citron, safran et sauce tomate • Petite escalope de veau au vin sarde et citron • Chausson au fromage frit et miel du maquis

Menu à 19 € (déjeuner)
À partir de 26 € (carte)

28 boulevard Garibaldi • ☎ 01 45 66 97 84 • M° Cambronne ou Ségur • Jusqu'à 23 h • F: aucune

L'Inattendu 57

Restaurant cosy

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Une adresse qui revit avec bonheur. Le cadre confortable rénové s'harmonise bien avec l'accueil et le service élégants. Déguster des plats parfaitement composés et cuisinés par Patrick Delmas, c'est le plaisir de retrouver un chef en pleine maîtrise de son art, lui qui travailla naguère chez *Lou Landès*, une table mémorable de la rive gauche. Belle sélection de vins.

Fine tête de veau aux épices • Ravioles de langoustine à la crème d'estragon • Demi-magret de canard des Landes cuit au gros sel de Guérande • Moelleux au chocolat avec coulis d'oranges à la vanille et sa glace

Formule à 19,90 € (déjeuner)
Formule à 29 € (dîner)

99 rue Blomet • ☎ 01 55 76 93 12 • M° Vaugirard • Jusqu'à 22 h • F: samedi midi et dimanche

L'Infinithé 51

Restaurant cosy

Bon Temps Gourmand

Petite restauration

Ravissante salle aux petites tables et assises confortables. Sandrine reçoit comme chez elle dans une charmante ambiance jazzy. Le déjeuner chez Sandrine est un moment apprécié pour l'originalité de sa formule. On y choisit des pâtisseries maison savoureuses aux saveurs sucrées ou salées selon le marché. Choix de thé à l'infini et de confiture sans sucre. Samedi une formule de tartes salées à 22 € et brunch le 1er dimanche du mois à 38 €.

Salades géantes du jour • Tartes salées du jour • Cakes maison •

Formule à 17 € (déjeuner)

8 rue Desnouettes • ☎ 01 40 43 14 23 • M° Convention • Jusqu'à 14 h 30 • F: dîners, dimanche et lundi

L'Insouciant 34

Bistrot contemporain

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Dans une petite salle au décor sobre et ambiance jazzy face au Parc Brassens, Mathieu vous installe sur des chaises profondes et confortables, des tables de bois ciré design. Mathieu est le chef-maître-d'hôtel-sommelier-serveur. La carte restreinte est bien étudiée, et les mets se succèdent avec une maîtrise remarquable, saveurs, qualité des ingrédients et des assaisonnements et composition des assiettes. Restaurant sœur : *L'Insouciante* 51 bis rue Dutot. Tél. 01 40 56 38 99 (M° Volontaires) avec les mêmes formules et plats.

Velours de châtaignes au lonzo • Pièce de bœuf black angus • Agneau de sept heures. Gambas rôties • Gâteau raté au chocolat

Formule à 18 € (déjeuner)

Formule à 27 € (carte)

77 rue Brancion • ☎ 01 48 42 25 24 • M° Convention • Jusqu'à 22 h 30 • F: 24 et 25 décembre

Intuition Gourmande 48

Restaurant cosy

Cuisine traditionnelle

Cadre épuré de bistrot ancien. Ambiance boisée, blonde et tamisée, accueil et service charmant. Dominique s'est associée avec ses deux fils, l'un en cuisine l'autre au service. Un trio de famille tout au plaisir des convives. Les produits frais bien choisis sont présentés dans leur meilleur apprêt, saveurs amples et cuissons précises. Belle carte de vins et d'alcools. Salon privatisable.

Tartare de Saint-Jacques au wasabi • Barbue sauce vierge pommes de terre rattes • Médaillon de veau aux châtaignes • Sablé chocolat noisette sorbet chocolat

Formule à 18 € (déjeuner)

Formule à 26,50 € (dîner)

4 rue Pétel • ☎ 01 45 32 58 76 • M° Vaugirard • Jusqu'à 22 h • F: dimanche

Kushiken 33

Cuisine étrangère

Japonais

Petit restaurant s'étant fait une juste réputation : le service est charmant, le décor simple et net, zen si vous préférez. Une dégustation unique de yakitoris, ces fameuses brochettes de poulet que les Japonais apprécient en apéritif. La carte en propose de nombreuses variantes dans plusieurs menus variés. Rassurez-vous, les photos vous aideront pour votre choix.

Yakitoris • Brochettes • Sushis • Gâteau japonais

Formule à 9,50 € (déjeuner)

À partir de 13 € (carte)

59 avenue Félix-Faure • ☎ 01 45 54 56 32 • M° Boucicault • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

Le Marcab 46

Ambiance originale

Cuisine traditionnelle

Le décor post-moderne aux tons gris souris, éclairage dirigé, panneaux de bois et mobilier original étonne. Bien installé à des tables confortables, appréciant la modernité du couvert on attend une cuisine stylée. Les préparations culinaires de Yann Abchiche reprennent les incontournables mais nous ravissent par leur composition. Le choix des produits de base ainsi que la légèreté des assaisonnements apportent un ton résolument actuel. Salle à l'arrière sur jardin privatisable.

Foie gras au vieux calva, crumble de poire à l'estragon • Pavé de mulet doré, jus homardine • Suprême de volaille fermière, jus aux échalotes et vin rouge • Millefeuilles banane flambée chantilly caramel aux épices

Formule à 15,90 € (déjeuner)

Menu à 35 € (dîner)

225 rue de Vaugirard • ☎ 01 43 06 51 66 • M° Volontaires • Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

Mare Monte 49

Restaurant cosy

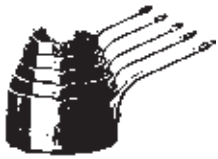
Cuisine traditionnelle

La cuisine d'expérience voilà ce que nous propose M. Andréou. Ce cuisinier chypriote-grec nous propose les saveurs de sa Méditerranée d'origine associées à son parcours dans les restaurants parisiens notables (*Les Diamantaires* 9e ou le regretté *Savoyard*). Généreuses assiettes, goûts authentiques, les poissons et autres produits marins de première qualité rivalisent avec des viandes succulentes dans un menu incroyable à 17 €. Le succès est toujours au rendez-vous, retenez impérativement.

Feuilleté au fromage et aux épinards • Salade de poulpe • Bar grillé • Crêpe dame blanche

Menu à 17 €

19 avenue Félix-Faure • ☎ 01 44 26 10 77 • M° Félix-Faure • Jusqu'à 22 h • F: dimanche soir et lundi



Le Mûrier 35

RESTAURANT COSY

Bon Temps Gourmand

Cuisine inventive

À proximité du Parc des Expositions, une halte reposante et raffinée dans un espace clair et aéré. Les tables bien disposées permettent un dîner en tête-à-tête aussi bien qu'un repas d'affaires. Le soin de Christophe Le Pimpec pour proposer des plats savoureux au gré du marché comble le gourmand qui apprécie cette cuisine raffinée et généreuse. Comment ne pas être fidèle à cette bonne maison !

Duo de poireaux au saumon cru mariné • Pavé de cabillaud à l'olivade • Mijoté de bœuf au lard fumé • Tarte fondante au chocolat

Formule à 18,90 € (déjeuner)
À partir de 20,90 € (dîner)

42 rue Olivier-de-Serres • ☎ 01 45 32 81 88 • M° Convention ou Porte de Versailles • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi et dimanche

Le Petit Champenois 37

BISTROT CONTEMPORAIN

Cuisine traditionnelle

Niché dans une petite rue calme près de la place de la Convention, cette bonne adresse reçoit dans une salle chaleureuse, aux tons rouges, verts et bois, aux murs tendus de tissus. La cuisine du marché de Vincent Deglin reprend des classiques, ceux qu'on aime pour toujours… en y ajoutant sa touche créative, voilà ce qui plaît à la clientèle nombreuse du déjeuner et aux dîneurs sensibles à une ambiance feutrée et musique douce et au service attentionné de Corinne. Sélection de bons vins de régions. Restaurant privatisable et dîners musicaux.

Quenelle de poulet, sauce normande • Pavé de cabillaud rôti au sésame, purée à l'huile d'olive • Cassoulet maison aux trois confits • Brioche façon pain perdu caramel de lait glace caramel au beurre salé

Formule à 15,90 € (déjeuner)
Formule à 21,50 € (dîner)

6 rue Fourcade • ☎ 01 48 28 67 93 • M° Convention • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi dimanche et lundi soir

La Petite Auberge 39

RESTAURANT COSY

Cuisine traditionnelle

Cette institution du quartier continue de plaire après une rénovation des lieux, dédiés aux as du rugby, souvent présents, qui apprécient un lieu convivial à souhait. Pas nécessaire d'être sportif pour apprécier cette généreuse cuisine d'Edmond Hein, avec des plats bien de chez nous, dont de bonnes viandes et frites maison. Face au Palais des Sports, comme il se doit, ce fut autrefois le siège du Racing Club de Rugby.

Escargots de bourgogne • Escalope de veau normande • Côte de bœuf grillée • Tartes du moment

À partir de 16 € (déjeuner)
À partir de 20 € (carte)

13 rue du Hameau • ☎ 01 45 32 75 71 • M° Porte de Versailles • Jusqu'à 22 h • F: dimanche

Place Falguière le Bistro 45

AMBIANCE ORIGINALE

Bon Temps Gourmand

Poissons et fruits de mer

Un décor dépouillé "tendance", au cœur du 15e, et pourtant chaleureux, voilà ce qui fait le charme du Bistro. Les patrons de la *Cagouille* ont transmis cette bonne table à leur chef et ses associés. La cuisine est donc toujours réjouissante que ce soit pour les fruits de mer et les poissons, que pour les bons plats de terroir qu'ils servent avec conviction. Animation jazz. Salle privatisable. Terrasse ombragée en été.

Couteaux grillés persillade • Huîtres toute l'année • Cœur de rumsteck sauce bleue • Nougat glacé maison

Formule à 15 €
Menu à 19 € (dîner)

1 place Falguière • ☎ 01 47 34 12 24 • M° Volontaires ou Pasteur • Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

XVème Avenue 10

BRASSERIE

Cuisine traditionnelle

Au début de l'avenue, cet endroit accueille au déjeuner les repas de travail pour un agréable moment de détente, dans son espace rénové. La cuisine, certes traditionnelle et simple, n'empêche pas Franck de proposer de belles assiettes et de bons produits de terroir que l'on a plaisir à savourer dans une ambiance accueillante. Plusieurs formules de salades, grandes assiettes s'adaptant bien à une clientèle plus intime le soir.

Millefeuille de poires au gorgonzola • Ravioles de truffes blanches, sauce au foie gras • Cœur de rumsteck aux cèpes, pommes grenailles • Abricot rôti à la fleur de lavande

Formule à 15 € (déjeuner)
À partir de 25 € (carte)

8 avenue du Maine • ☎ 01 45 44 39 41 • M° Montparnasse-Bienvenüe ou Falguière • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

Sawadee 40

CUISINE ÉTRANGÈRE

Thaï

L'Orient est très présent dans ce carrefour de Beaugrenelle. Choisissons la Thaïlande pour nous recevoir dans un espace cossu et confortable aux décorations asiatiques assez discrètes. On retrouve toute la richesse de ces antiques recettes avec de charmantes assiettes qui convaincront les plus réticents. Vente à emporter possible.

Vermicelles frits à la sauce caramélisée • Riz sauté aux crevettes et au saucisson thaï • Bœuf aux pousses de bambou et lait de coco épicé • Haricots sautés à la sauce piquante

Formule à 16 € (déjeuner)
Formule à 23 € (dîner)

53 avenue Emile-Zola • ☎ 01 45 77 68 90 • M° Charles Michels • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

Suffren 41

BRASSERIE

Cuisine traditionnelle

C'est indiscutablement "la" brasserie du secteur. Réunissant une clientèle d'habitués, de touristes, de becs fins dont les amateurs d'un des plus beaux bancs de fruits de mer de Paris. Ses multiples salles, sa grande terrasse donnant sur l'École Militaire

sont autant de raisons de venir s'installer confortablement. Changeant chaque jour, la carte est dense. Tous les plats de brasserie sont au rendez-vous, copieux et délectables. Vins de la semaine au verre ou en pichet dont des vins étrangers. Service non-stop de 7 h à 23 h 45 tous les jours. Fruits de mer à emporter.

Fruits de mer • Choucroute • Côte de bœuf pour deux • Tarte tatin maison glace vanille

Formule à 18 €

À partir de 21 € (dîner)

84 avenue de Suffren •
☎ 01 45 66 97 86 •
M° La Motte-Picquet-Grenelle •
Jusqu'à 23 h • F: aucune

Tandoori 55

Cuisine étrangère

Indien

Petit restaurant en saillie sur le trottoir faisant face au centre commercial, il se distingue le soir par l'ambiance tamisée et raffinée contrastant avec le cinéma voisin. L'indianité des mets est bien présente, une bonne évasion à savourer avant un voyage en Inde ou même après. Le service rapide et discret offre une pause détente lors du déjeuner de midi à des conditions pécuniaires bien agréables.

Crevettes pakora • Agneau sheeki kabab • Poulet tandoori • Lassi, kulfi

Menu à 10 € (déjeuner)

Menu à 22 € (dîner)

10 rue de l'Arrivée • ☎ 01 45 48 46 72 • M° Montparnasse-Bienvenüe • Jusqu'à 23 h 30 • F: lundi

Tipaza 42

Cuisine étrangère

Maghreb

Curieux mélange de style, un décor de base médiéval français arrangé avec des éléments mauresques, trois grandes salles où l'on vient en groupe ou en famille pour s'offrir un peu d'exotisme. La carte présente des plats berbères copieux qui contenteront les convives de tous âges et aussi quelques grillades plus originales. Quinze couscous et neuf tajines !

Brick à l'œuf et au thon • Tajine royal • Couscous méchoui • Épaule d'agneau grillé, riz berbère

Formule à 13 € (déjeuner)

À partir de 19,40 € (dîner)

155 rue Saint-Charles •
☎ 01 45 54 01 17 • M° Lourmel •
Jusqu'à minuit • F: aucune

Les Tontons 15e 54

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Bistrot au décor ancien du temps des abattoirs de naguère. La clientèle jeune et le joyeux accueil du service peuvent provoquer de chaudes soirées. Les tartares de toutes sortes, spécialités de la maison, (pas moins de 20 propositions !) s'accordent bien avec les viandes de qualité, et respectent les traditions du «bien-manger» français. Bons vins de producteurs et prix de copains. Autre adresse : *La Cantine des Tontons* formule self table d'hôtes au 36, rue de Dantzig, voir aussi 13e et 14e arr.

Tartares, tartares, tartares • Steak de requin, haricots plats et beurre blanc • Onglet de bœuf • Crème brûlée aux fruits rouges

Formule à 12,90 € (déjeuner)

Formule à 16,50 € (dîner)

73 rue de Brancion • ☎ 01 45 33 87 22 • M° Convention ou Porte de Vanves • Jusqu'à 23 h • F: aucune

La Véraison 44

Bistrot contemporain

Bon Temps Gourmand

Cuisine inventive

La maison connaît depuis quelque temps un bel engouement. La déco moderne de couleurs chaudes aux ardoises soignées avec les fourneaux ouverts dans la salle, inspire une ambiance presque intime. La cuisine actuelle offerte en majesté par un duo féminin germano-hispanique, voilà le pari réussi de cette adresse. En cuisine, Ulla puise dans une pratique très créative des recettes savoureuses et originales. Nieves, avec une chaleur communicative, sait bien mettre en valeur cette gastronomie et la belle sélection des vins. Selon Stéphane Bourgeot, le *Faux-filet* 9e, créateur de *La Véraison*, la formule déjeuner de cette table offre le meilleur rapport qualité prix du 15e.

Velouté de châtaignes à l'huile de truffes • Cochon ibérique bellota poivrons au chorizo • Médaillon de veau crème aux morilles, spaetzle poêlées • Cheese-cake au chocolat blanc et bergamote

Formule à 14,50 € (déjeuner)

À partir de 30 € (carte)

64 rue de la Croix-Nivert •
☎ 01 45 32 39 39 • M° Commerce •
Jusqu'à 22 h • F: samedi midi dimanche et lundi midi

Vingt deux 52

Bistrot à vins

Bon Temps Gourmand

Cuisine inventive

Choisissant entre des tables aux assises différentes, manger-debout, ou à hauteur « normale », la clientèle qui vient ici pour déguster une cuisine actuelle, aime sa déco atelier aux briques noires et horloge géante, originale pour un bon moment gourmand. L'ardoise propose des plats classiques souvent en plat du jour ainsi que des créations plus originales s'adaptant à tous les appétits. Imposante carte de vins Nature.

Soupe de panais • Volaille marinée à l'estragon • Boudin noir du Cantal • Riz au lait caramel beurre salé

À partir de 17 € (déjeuner)

À partir de 20 € (dîner)

22 rue Desnouettes •
☎ 01 45 33 22 22 • M° Convention ou Porte de Versailles • Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

Zaeka 53

Cuisine étrangère

Indien

À proximité du square Georges-Brassens, salle au confort cossu intégrant le décor parisien d'autrefois au mobilier indien, de bois et d'icônes. Cuisine typique de la région de Bombay avec présentations généreuses pour offrir au convive d'authentiques moments d'évasion. Service traiteur.

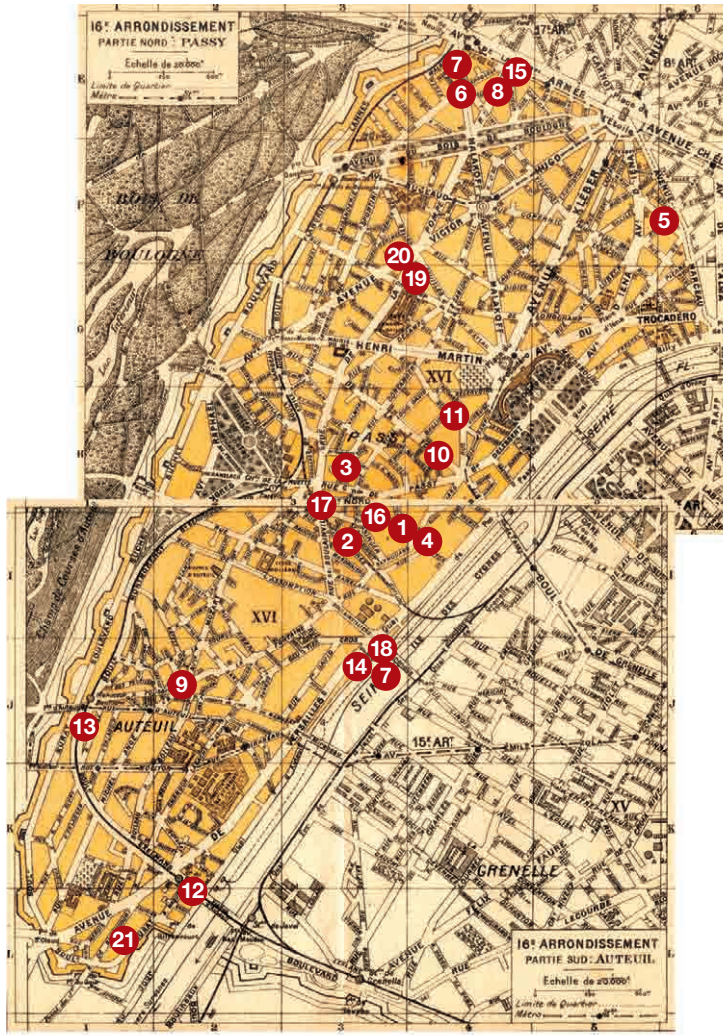
Chicken tikka • Nouilles indiennes • Poulet vindaloo et riz basmati • Kulfi Pistache

Formule à 13,50 € (déjeuner)

Menu à 19,90 € (dîner)

50 rue de Dantzig • ☎ 01 45 32 73 73 • M° Convention ou Porte de Versailles • Jusqu'à 23 h • F: aucune

16e ARRONDISSEMENT



À la Table de Mireille	1
Le Bistrot des Vignes	2
Casa Paco	5
Les Caves Angevines, Chez Clarisse	21
Del Papa	6
Les Deux Stations	13
Duret-Mandarin	8
L'Épicerie Russe	19
Gildas Delamer	12
Huitres et Saumons de Passy	4
La Matta	16
Miyagawa	14
Les Muses	7
L'Ogre	18
Okagawa	15
Le Paris Seize	3
Passy-Mandarin	17
La Petite Tour	10
Pizzeria d'Auteuil	9
Le Scheffer	11
Le Stella	20

Seizième

Casa Paco

À la Table de Mireille 1

Restaurant cosy

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

La boutique de droite de l'immeuble reprend la salle de Lembert, conserveur de foie gras du Périgord pour devenir un restaurant aux tables intimes charmant tenu par une dame ex-commerçante en fruits et légumes de qualité. Mireille propose une cuisine de terroir riche de produits parfaitement choisis. Écoutez les conseils de cette "mère" cuisinière, vous aurez du mal à faire un choix tant vous voudrez goûter à tout. Sa table est un régal, votre bonheur fera le sien. Menus à thèmes réguliers autant qu'originaux. La maison fait salon de thé. Produits Lembert toujours à emporter.

Avocat aux écrevisses et crevettes • Endives au jambon gratinées au cantal • Duo de foie gras canard oie et sa mangue poêlée • Chartreuse framboises et citron de Nice, chantilly

À partir de 18 €

17 rue de l'Annonciation • ☎ 01 45 27 64 37 • M° Passy ou La Muette • Jusqu'à • F: lundi

Le Bistrot des Vignes 2

Bistrot contemporain

Cuisine du marché

À Passy, en face de la petite église de l'Annonciation, ambiance "boutique à vins", décor au camaïeu de rouge et stores à lamelles en bois brun, atmosphère cave chic. Cuisine de marché s'alliant bien aux vins que le restaurateur sélectionne chez les meilleurs viticulteurs. Les pays du soleil influencent la chaleureuse cuisine. Beau choix de vins au verre. Brunch samedi et dimanche. Autre adresse : voir 17e arr.

Ravioles d'écrevisses maison au beurre safrané • Marmite de Saint-Pierre, sauce crustacés, julienne de légumes • Rognon braisé au porto, pommes de terre écrasées • Baba aux raisins et vieux rhum ambré

Menu à 22,40 € (déjeuner)

Menu à 25 € (dîner)

1 rue Jean-de-Bologne • ☎ 01 45 27 76 64 • M° Passy • Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

Casa Paco 5

Cuisine étrangère

Espagnol

Le 16e à l'heure de Madrid : on s'y croirait dans ce resto aux banquettes rouge vif, avec jambons, grappes d'ail et piments suspendus au plafond. Des gravures de corrida décorent les murs et la musique exclusivement espagnole ajoute un plus à l'atmosphère décontractée. On vient, ici, apprécier cette cuisine ensoleillée typique de nos souvenirs de vacances. Menu dégustation tapas. Tables sur rue agréable en été. Salle privatisable pour la fête, Olé ! Autre adresse : 18 rue Lauriston, 16e arr. Tél. 01 40 67 19 24.

Assortiment de tapas • Entrecôte grillée au chorizo • Paella valentienne • Crème catalane

Menu à 15 € (déjeuner)

Menu à 20 € (carte)

13 rue de Bassano • ☎ 01 47 20 98 15 • M° George-V ou Charles de Gaulle - Étoile • Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

Les Caves Angevines, Chez Clarisse 21

Bistrot à vins

Cuisine traditionnelle

Voilà la bonne adresse à prix bas de ce secteur. Bistrot à vins réputé et remarquables prestations culinaires. Désolé, nous n'en dirons pas plus, nous nous étions engagés auprès des habitués nombreux qui animent l'endroit de taire cette remarquable adresse…

Duel d'œufs mollets au foie gras • Côte de bœuf (1 kg), béarnaise maison • Gigot d'agneau aux herbes de Provence • Tartare tradition à la mimolette vieillie

À partir de 20,50 €

2 place Léon-Deubel • ☎ 01 42 88 88 93 • M° Porte de Saint-Cloud • Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

Del Papa 6

Cuisine étrangère

Italien

Restaurant de traditions ménagères vous régalant de pâtes, pizzas, charcuteries du val d'Aoste, la vraie tradition italienne. Ambiance joyeuse, grâce à la bonne humeur du chef italien qui dirige à ravir sa petite troupe. La terrasse été hiver en corbeille sur la rue est un vrai bonheur. Autres adresses : 233 bis rue du Faubourg Saint-Honoré 8e. Tél. 01 47 63 30 98 38, rue de Buci - 6e. Tél. : 01 46 33 91 15

Tagliolini aux langoustines • Pizza Regina • Tarte fine aux pommes chaudes •

Formule à 16 € (déjeuner)

Formule à 25 € (dîner)

135, avenue Malakoff • ☎ 01 45 00 36 73 • M° Porte Maillot • Jusqu'à 23 h 45 • F: aucune

Les Deux Stations 13

Brasserie

Cuisine traditionnelle

Ce "bistro populaire" comme annoncé sur la carte est installé entre les deux boulevards avec une station essence d'un côté et la station autolib de l'autre, un vrai lieu de rendez-vous ! La carte propose les recettes qui plaisent à une clientèle jeune ainsi qu'aux habitants du quartier qui retrouvent à des tables dressées de nappes à carreaux des bons plats d'autrefois. Le service incite à un stationnement prolongé notamment à la terrasse couverte été hiver.

Friture de petits poissons mayonnaise aux câpres • Escalope de veau à la crème et au cidre • Comté burger de bœuf d'Aubrac, frites maison • Mousse au chocolat noir

À partir de 24 €

131 boulevard Exelmans • ☎ 01 46 51 89 19 • M° Porte d'Auteuil • Jusqu'à 22 h 45 • F: aucune

Duret-Mandarin 8

Cuisine étrangère

Chinois

Restaurant familial apprécié pour son sens de l'accueil. Les prix sont très doux pour une cuisine chinoise d'excellente qualité. Adresse précieuse dans ce quartier chic où il est difficile de bien se restaurer sans risquer de casser sa tirelire.

Nems • Salade chinoise au poulet • Assortiment de vapeurs • Nougat

Menu à 12,50 €

34 rue Duret • ☎ 01 45 00 09 06 • M° Argentine • Jusqu'à 22 h 45 • F: aucune

L'Épicerie Russe 19

Cuisine étrangère

Russe

On fait quelques achats à l'épicerie, on s'installe au comptoir pour déguster une des nombreuses vodkas proposées et mieux encore, on s'attable aux petites tables si l'on a plus de temps. La cuisine se compose de classiques plats ménagers russes bien préparés. Une suggestion intéressante : le plateau dégustation russe pour deux. On peut emporter. Même maison dans le 17e. Petite terrasse

Saumon cru mariné, saumon fumé • Bœuf Strogonoff • Koulibiac au saumon • Côtelette pojarski

Formule à 15 € (déjeuner)
Formule à 18 € (dîner)

3 rue Gustave-Courbet • ☎ 01 45 53 46 46 • M° Victor-Hugo ou Rue de la Pompe • Jusqu'à minuit • F: dimanche

Gildas Delamer 12

Restaurant cosy

Poissons et fruits de mer

En bord de Seine, cette salle panoramique et raffinée est décorée dans l'esprit des établissements des pays côtiers. Les plats de poissons, fruits de mer et crustacés sont à des prix doux au regard de leur qualité et de leur fraîcheur. Les plats stars de la France traditionnelle ne sont pas oubliés. La terrasse qui surplombe la chaussée, jouit d'un bel ensoleillement l'été.

Œuf cocotte aux pétoncles • Bar. Dorade royale 400 g grillée • Turbot et St Pierre • Clafoutis variés

Formule à 13,50 € (déjeuner)
À partir de 32 € (carte)

1 bd Exelmans • ☎ 01 45 27 08 68 • M° Exelmans • Jusqu'à 22 h • F: dimanche soir et lundi soir

Huîtres et Saumons de Passy 4

Ambiance originale

Poissons et fruits de mer

La boutique de gauche de l'immeuble, attire par sa petite salle style bord de mer, où quelques tables sont dressées autour du comptoir et des bourriches d'huîtres. Une vraie cuisine de la mer avec des spécialités des plus abordables pour une dégustation rapide jusqu'aux prestigieux saumons et caviar de grandes origines pour des moments de fêtes. Bien sûr, on peut emporter les beaux produits bien préparés.

Crevettes bio de Madagascar et mayonnaise • Duo de Saumons Fumés, sauvage et bio • Huîtres Chaudes, champagne gingembre • Moelleux au chocolat à la poudre d'amande

Formule à 24 € (déjeuner)
À partir de 27 € (carte)

17 rue de l'Annonciation • ☎ 01 42 88 19 64 • M° Passy ou La Muette • Jusqu'à 22 h • F: dimanche et lundi

La Matta 16

Cuisine étrangère

Bon Temps Gourmand

Italien

Cantina très fréquentée par les familles du quartier Passy. La première salle où officie le pizzaiolo n'accueille que quelques tables, mais la salle à l'arrière aux appétissants effluves de cuisine italienne offre une ambiance soignée blanche de carrelage et de pierre. Plats de tradition bien connus et bien exécutés, des antipasti aux desserts, servis par l'équipe italienne de Giovanni, toujours sourire aux lèvres et charme typique. En face, au 14, la Matta "new-look", animée par Aurelio, fils de Giovanni, avec une déco actuelle, propose des formules bon marchés intégrant la même qualité de produits ainsi qu'un comptoir de bons produits siciliens à emporter. Tél. : 01 45 27 88 81

Légumes grillés • Escalope au gorgonzola • Pasta, pasta & pasta • Tiramisu

À partir de 20 €

23 rue de l'Annonciation • ☎ 01 40 50 04 66 • M° Boulainvilliers ou La Muette • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

Miyagawa 14

Cuisine étrangère

Japonais

À proximité de la Maison de Radio-France, cette petite enseigne accueille avec chaleur les nombreux employés du secteur dont les personnalités de la radio pour une pause déjeuner exotique. Cuisine simple exécutée avec soin et raffinement. Très appréciables mets nippons proposés dans de nombreux menus. Livraison à domicile, vente à emporter.

Zensai • Sashimi • Maki • Ippinryori, etc.

Formule à 10 € (déjeuner)
À partir de 20 € (carte)

11 bis avenue de Versailles • ☎ 01 45 27 01 83 • M° Mirabeau • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

Les Muses 7

Brasserie

Cuisine traditionnelle

Brasserie au vaste plafond lumineux. Accueil très sympa de tout le personnel, animé par Thierry Martin, dans un quartier où les restos à petits prix sont plus rares ! Terrasse sur l'avenue. Les mets servis ici sont un bel hommage à la cuisine ménagère et de bistro avec des recettes bien rodées que le chef Alexandre réalise lui-même à partir de produits frais. Service uniquement au déjeuner jusqu'à 18 h 30

Pâté de campagne maison • Brandade de morue maison • Escalope milanaise aux pennes • Profiteroles au chocolat

À partir de 17 €

140 avenue Malakoff • ☎ 01 45 01 75 15 • M° Porte Maillot ou Argentine • Jusqu'à 18 h • F: samedi et dimanche

L'Ogre 18

Bistrot à vins

Bon Temps Gourmand

Plats de terroir

Henry, Nicolas et Maxime, trois amis passionnés négociants en vin et cavistes ont installé un décor de bistrot à l'ancienne un peu sonore. Bois omniprésent, tonneaux, Bacchus, zinc, tout est à l'honneur des bons crus et de la bonne chère. Solides propositions de plats de terroir mis au goût du jour avec des produits de qualité dont des viandes haut de gamme et de bons pains à l'ancienne. La belle offre de vins (à la ficelle) est la signature des propriétaires. Un fumoir autorisé avec fourniture de cigares.

Poireaux vinaigrette • Foie gras poêlé • Cochon de lait • Mousse chocolat noir

À partir de 20 €

1 avenue de Versailles • ☎ 01 45 27 93 40 • M° Javel • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi et dimanche

Okagawa 15

Cuisine étrangère

Japonais

Ambiance très zen pour ce petit restaurant, clean et épuré comme le veut la tradition nippone. Service rapide et efficace pour donner satisfaction en toutes circonstances. Nombreuses spécialités avec un petit coup de cœur pour les brochettes toujours très réussies. Spécial bento tériyaki à partir de 15 € à consommer sur place ou à emporter.

Sushis, makis, sashimis • Brochettes de volaille à la braise. Yakitoris • Cuisine à la vapeur • Gyoza au saumon et légumes

Formule à 9,90 €

1 rue Pergolèse • ☎ 01 40 67 10 67 • M° Argentine • Jusqu'à 20 h 30 • F: samedi midi et dimanche

Le Paris Seize 3

Bistrot contemporain

Italien

Installé dans une rue calme entre Trocadéro et Victor Hugo, cet "italien" version Frères Dumant attire les jeunes amateurs de repas conviviaux qui apprécient ce cadre chaleureux à la décoration originale. La carte de tradition italienne présente à bon prix des spécialités à découvrir et de bons antipasti. Un bon repas à partager en tête-à-tête ou en grandes tables. Sélection de vins italiens de qualité. Terrasse recherchée en été.

Antipasti • Rigatoni alla norma • Piccata de poulet aux légumes et buffala • Panna cotta

À partir de 20 €

18 rue des Belles-Feuilles • ☎ 01 47 04 56 33 • M° Victor-Hugo • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

Passy-Mandarin 17

Cuisine étrangère

Chinois

Cadre élégant qui a adopté le chic de ce quartier de Paris. Service attentif et discret, peut-être un peu trop figé. Cuisine exquise, produits de qualité pour des préparations toujours réussies.

Ravioles à la vapeur • Canard pékinois laqué • Beignets de banane •

Formule à 16 € (déjeuner)

À partir de 19,50 € (dîner)

6 rue Bois-le-Vent • ☎ 01 42 88 12 18 • M° La Muette • Jusqu'à 23 h • F: aucune

La Petite Tour 10

Restaurant cosy

Cuisine traditionnelle

Les nombreux amateurs de cette table cossue choisissent le comptoir où les tables confortables de la salle, pour un repas servi avec attention et célérité au déjeuner ou pour un dîner plus calme à la lumière tamisée où ils dégustent les grands classiques avec plaisir. Gary, après de longues années à Miami est revenu à Paris, avec un plaisir fou pour la cuisine de produits frais et le choix de ses producteurs qu'il est fier de mentionner sur la carte. Un couplé gagnant : les belles viandes associées aux belles bouteilles.

Escargots de bourgogne en coquilles • Andouillette bretonne tirée à la ficelle • Entrecôte Black Angus argentine • Profiteroles maison

Formule à 25 € (déjeuner)

À partir de 28 € (carte)

11 rue de la Tour • ☎ 01 45 20 09 31 • M° Passy • Jusqu'à 22 h • F: dimanche

Pizzeria d'Auteuil 9

Bistrot trattoria

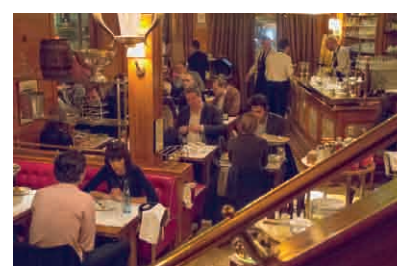
Italien

Connu aussi sous le nom Au Petit Marguery, cet établissement réveille le quartier Auteuil par son ambiance jeune, animée et chaleureuse comme une vraie "cantina" italienne. À côté des fameuses pizzas et des antipasti frais, une cuisine italienne soignée et classique réserve des recettes rares à découvrir avec plaisir. Même direction que le Paris Seize, spécialités italiennes, 18 rue des Belles-Feuilles (16e).

Antipasti à la roquette • Pizza Buffala, Fettuccine crème sauge jambon cru • Foie de veau à la vénitienne • Desserts maison

À partir de 19 €

81 rue de la Fontaine • ☎ 01 42 88 00 86 • M° Auteuil • Jusqu'à 22 h 45 • F: aucune



Le Scheffer 11

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Ce bistrot hors d'âge au décor authentique est le "concept" qu'on n'est pas prêt de remplacer. Tout le quartier en a fait depuis longtemps son resto de référence et la joyeuse ambiance qui y règne semble inextinguible. Les assiettes sont généreuses et soignées. Les grands classiques servis sur des tables à carreaux trouvent ici leur écrin naturel. Au bonheur d'une vraie "bistronomie" ! Pensez à réserver pour bien vivre ces moments historiques.

Os à moelle à la croque au sel • Foie de veau déglacé au vinaigre de xérès • Effeuillade de bœuf sauce au poivre • Riz au lait aux écorces d'orange

À partir de 20 €

22 rue Scheffer • ☎ 01 47 27 81 11 • M° Trocadéro • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

Le Stella 20

Brasserie

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Brasserie archétypale du Paris chic, cette grande maison honore une clientèle gourmande de bons moments de vie partagés dans un beau décor boisé sur deux niveaux avec un service empressé. Les mets sont préparés avec un soin indiscutable ce qui les rend inoubliables, que l'on soit, comme beaucoup, habitué de la maison, ou gourmand en devenir pour se forger une solide culture culinaire. La minisalle à l'étage est une belle tour d'observation de la place jean Monnet.

Fruits de mer en saison • Pied de cochon pané Hardouin béarnaise • Carré d'Agneau rôti • Vacherin glacé sauce caramel

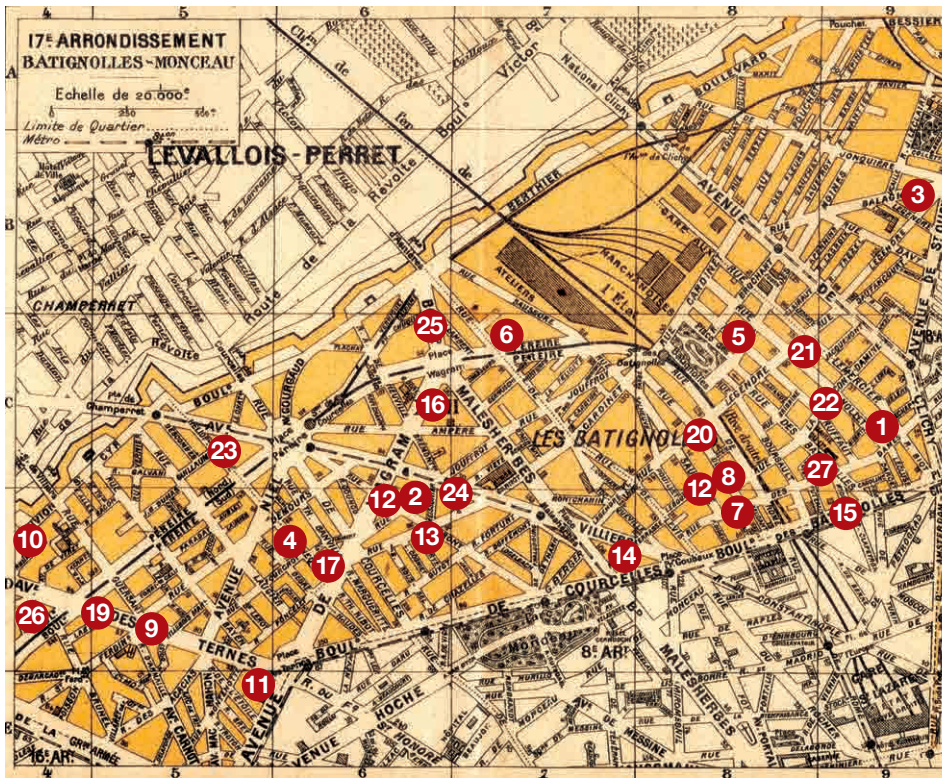
À partir de 27 €

133 avenue Victor-Hugo • ☎ 01 56 90 56 00 • M° Victor-Hugo ou Rue de la Pompe • Jusqu'à 1 h • F: aucune

Dix-septième

La Gazelle

17e ARRONDISSEMENT



17

L'Accolade	23	Chez Clément Wagram	11	Kloog café	3
Au Petit Paris	4	Comme Chez Maman	5	Maharaja	22
B.B.B.	15	Les Domaines qui Montent	13	Le Petit Villiers	24
Le Bistro des Dames	1	L'Épicerie Russe	14	Les Puces des Batignolles	21
Le Bistrot des Vignes	8	La Gazelle	17	Ripaille	27
Le Bistrot du Passage	7	Gus, L'Atelier Gourmand	12	La Rucola	25
Le Brasier	9	Il Castello	20	Shinano	26
Le Cercle Rouge	16	Il Refugio	6	Le Sud Ouest Monceau	2
Chez Clément Maillot	10	Kirane's	19		

L'Accolade 23

Bistrot contemporain

Bon Temps Gourmand

Cuisine inventive

Dans ce décor d'ancienne boucherie, la priorité est de bien vous recevoir. Deux salles accueillent des tables sobres et nettes dans une ambiance rajeunie de couleurs chaudes. La cuisine de Sébastien Altazin associe la qualité de la présentation et la recherche de textures et de nouvelles saveurs. L'assiette se déguste avec les yeux et elle étonne les palais même avertis. Terrasse d'été plein sud ombragée par de grands parasols. Salle privatisable.

Oreilles de cochon croustillantes à la graine de moutarde • Langoustines rôties et risotto crémeux au parmesan • Rognons de veau, purée d'échalotes confites • Croustillant de banane, caramel au lait et milk-shake glacé

Formule à 20 € (déjeuner)

Menu à 34 € (dîner)

23 rue Guillaume-Tell • ☎ 01 42 67 12 67 • M° Péreire ou Porte de Champerret • Jusqu'à 22 h 30 • F: les midis et dimanche et lundi

Au Petit Paris 4

Cuisine étrangère

Croate

Ambiance familiale particulière avec sa cheminée au centre de la salle pour vous faire participer à la préparation des grillades de poissons et de viandes. Le patron, d'origine dalmate, vous donne l'occasion de découvrir les particularités culinaires de Croatie en vous proposant chaque jour un choix de mets. Attention, service le soir uniquement excepté le vendredi où il est possible de déjeuner.

Steak de thon • Calamar grillé et poivrons rouges • Tarte du jour • Strudel aux pommes

À partir de 25 € (dîner)

32 rue Rennequin • ☎ 01 46 22 62 42 • M° Ternes ou Péreire • Jusqu'à minuit • F: les midis et dimanche

B.B.B. 15

Bistrot contemporain

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

B.B.B ? B comme Bistrot avec le souhait de son équipe d'offrir à la clientèle un cadre dépouillé des traces haussmanniennes du lieu. B comme Kévin Borel, le jeune chef qui, avec une collection de grandes maisons dans son bagage, pratique une cuisine de beaux produits frais et un goût de l'innovation dans la simplicité (ah ! la tarte au citron). B comme Bonnes Bouteilles, tableau de chasse au mur de Belles charmeuses des principaux terroirs de France. La maison fait Bar. Brunch le samedi. Alors mille fois Bien !

Velouté aux poivrons • Cromeskis de cabillaud • Côte de veau Desnoyers 400 g • Tarte au citron

Formule à 18,90 € (déjeuner)

À partir de 25 € (carte)

36 boulevard des Batignolles • ☎ 01 55 30 00 15 • M° Place Clichy ou Rome • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

Le Bistro des Dames 1

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Un décor aux facettes multiples : un bar comptoir hommage aux années trente, une cour arborée pour fumer sans gêne, une salle en entresol plus intime, chacun trouve sa place. L'offre de plats ne manque pas d'enthousiasme, en associant des salades repas et des recettes plus recherchées. L'ensemble est soigné et convient bien aux gros appétits. Le Bistro fait partie de l'hôtel Eldorado. Pas de réservation.

Pressé d'artichauts et chèvre frais • Quasi de veau rôti aux kumquats confits • Pavé de cabillaud espuma de poutargue • Financier aux fruits rouges et sabayon pistache

À partir de 21 €

18 rue des Dames • ☎ 01 45 22 13 42 • M° La Fourche ou Place de Clichy • Jusqu'à 23 h 15 • F: aucune

Le Bistrot des Vignes 8

Bistrot contemporain

Cuisine du marché

Salle de bistrot aérée et spacieuse décorée de casiers à bouteilles, banquette accueillante et ambiance tamisée pour le dîner. L'esprit à succès du bistrot du 16e, (voir à cet arrondissement), règne sur cette maison et offre une carte appétissante à des prix accessibles. Brunch le dimanche, salle privatisable à l'étage.

Carpaccio de saumon aux baies roses et citron vert • Filet de dorade poêlée, sauce caramel épicée, endive braisée • Magret de canard, sauce à l'orange, poêlée de légumes • Baba au rhum, raisins et chantilly

Formule à 17,10 € (déjeuner)

Formule à 19,80 € (dîner)

90 rue des Dames • ☎ 01 43 87 08 08 • M° Villiers ou Rome • Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

Le Bistrot du Passage 7

Restaurant cosy

Cuisine traditionnelle

Dans ce passage étroit préservé et silencieux, une belle façade ancienne. À l'intérieur l'animation attire : la jeune équipe offre des prestations qui plaisent aux convives habitués comme aux badauds. Dans les salles modernisées dominante rouge, vous dégusterez une cuisine traditionnelle servie avec sympathie pour un moment très détendu. Intéressant salon privatisable de 15 à 45 personnes.

Aumônière de saumon fumé et épinards • Magret de canard sauce aux agrumes • Pavé de cabillaud, beurre blanc • Fondant au chocolat maison

À partir de 17 €

14 passage Geoffroy-Didelot • ☎ 01 43 87 28 10 • M° Villiers • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

Le Brasier 9

Bistrot contemporain

Plats de terroir

On vient ici pour partager un repas avec des amis. Les grils incorporés aux tables assurent une ambiance chaleureuse. Plats de tradition en plusieurs formats en fonction de l'appétit, tout est frais et généreux. Sauces agréables dont la tartare maison. Oubliez tout, c'est sur votre table que ça se passe et surveillez la cuisson… Autres adresses : 52 rue de Douai, 9e ; 63 rue Daguerre, 14e ; 58 rue Olivier-de-Serres, 15e ; 101 avenue Jean-Jaurès, 19e.

Tartine grisonnante • Brasérades • Raclettes • Île flottante

Formule à 10,90 € (déjeuner)

Menu à 19,80 € (carte)

58 av. des Ternes • ☎ 01 45 72 58 01 • M° Ternes ou Charles de Gaulle • Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

Le Cercle Rouge 16

Bistrot contemporain

Cuisine du marché

Fille de Dany des *Enfants Rouges* (3e), Emmanuelle s'est installée avec courage dans cette avenue tranquille. Son petit restaurant est devenu en quelques mois une attraction pour les employés du secteur qui ont désormais un bon endroit pour un déjeuner de qualité. Proposant une ardoise courte, ses mets sont bien étudiés et le chef brille par des cuissons parfaites et des assaisonnements tout en finesse. La qualité et la fraîcheur des produits sont évidents. Fine sélection de vins. Service le soir mercredi, jeudi et vendredi

Croquettes de risotto condiment à la tomate • Noix de St Jacques poêlées sur fondue de poireaux au curry vert • Joue de bœuf braisée et tagliatelles • Brownie au chocolat

Formule à 16 € (déjeuner)
À partir de 25 € (carte)

136 avenue de Wagram •
☎ 09 53 03 87 11 • M° Wagram • Jusqu'à • F: samedi et dimanche

Chez Clément Maillot 10

Restaurant cosy

Cuisine traditionnelle

Ancré face au Palais des Congrès, ce navire de plusieurs ponts contient de nombreuses salles décorées à l'ancienne au style charmant avec des boiseries aux tons vert foncé, une belle promenade. Formule très agréable de rôtisserie et de recettes seyant bien à ces lieux uniques. Un restaurant de charme à prix clémentes. Pensez à réserver après les spectacles.

Les grandes assiettes • Terrine de bœuf en gelée • Poulet rôti au thym, purée maison au beurre • Harmonie de sorbets. Profiteroles

Formule à 15,90 €
Formule à 22,25 € (carte)

99, bd Gouvion-Saint-Cyr •
☎ 01 45 72 93 00 • M° Porte Maillot • Jusqu'à minuit • F: aucune

Chez Clément Wagram 11

Restaurant cosy

Cuisine traditionnelle

En descendant l'avenue, on ne manque pas l'entrée avec ses ustensiles de jardin et son espace campagnard devenu en quelques années l'identité de la chaîne. À l'intérieur, ambiance chalet savoyard. Cuisine toujours agréable adaptée aux saisons avec les fameuses formules rôtisserie et des plats aux saveurs mélangées souvent sucrées salées. Toujours ouvert, toujours accueillant.

Les grandes assiettes • Harengs fumés, pommes charlotte à l'huile • Tartare de bœuf charolais • Coupe Mont-Blanc

Formule à 15,90 €
Formule à 22,50 € (carte)

47 avenue de Wagram •
☎ 01 53 81 97 00 • M° Ternes • Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

Comme Chez Maman 5

Bistrot contemporain

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Wim Van Corp, flamand d'Anvers est un érudit de la cuisine de nos mamans, un chineur de saveurs authentiques. Toutes ses assiettes rivalisent d'appétissantes compositions pour nous étonner. Les plats de tradition sont cuisinés avec l'inspiration que Wim s'est forgée auprès des grands dont il a été le bras droits dont dix ans à NY. On apprécie ces mets avec une attention soutenue pour fait durer le plaisir de la dégustation. En salle, Laurent Cury apporte toute sa complicité dans le service pour un repas au sommet de la bistronomie. Pour ceux qui se tiennent bien à table voilà LA bonne adresse du secteur.

L'œuf mayo • Brûle-main de moules de bouchot • Côte de porc fermier moutarde au curry • Gaufre sublime

Formule à 18 € (déjeuner)
À partir de 28 € (carte)

5 rue des Moines • ☎ 01 42 28 89 53 • M° Brochant ou La Fourche • Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

Les Domaines qui Montent 13

Bistrot à vins

Cuisine traditionnelle

C'est avant tout une cave à vin, c'est pourquoi les prix sont imbattables. Vous pouvez vous y attarder, pour le déjeuner exclusivement, en savourant un menu unique qui change tous les jours et, pour l'accompagner, un choix de vins à consommer sur place où à emporter au même prix, sans droit de bouchon. La qualité et la fraîcheur des

produits proposés sont une priorité de la maison. Autre établissement : 136 bd Voltaire (voir 11e arr.).
Terrine de campagne au beaujolais de chez Bobosse • Cassoulet du Quercy • Assiette nordique de poissons fumés • Baba au rhum
Formule à 14,90 € (déjeuner)
22 rue Cardinet • ☎ 01 42 27 63 96 • M° Courcelles ou Wagram • Jusqu'à • F: dîners et dimanche

L'Épicerie Russe 14

Cuisine étrangère
Russe

On fait quelques achats à l'épicerie, on s'installe au comptoir pour déguster une des nombreuses vodkas proposées et mieux encore, on s'attable dans le beau décor de bois peint si l'on a plus de temps. La cuisine se compose de classiques plats ménagers russes bien préparés. Une suggestion intéressante : le plateau dégustation russe pour deux. On peut emporter. Même maison dans le 16e.
Saumon cru mariné, saumon fumé • Bœuf Strogonoff • Koulibiac au saumon • Côtelette pojarski
Formule à 15 € (déjeuner)
Formule à 18 € (dîner)
13 rue de la Terrasse • ☎ 01 40 54 04 05 • M° Villiers • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

La Gazelle 17

Cuisine étrangère
Camerounais

Décor raffiné et ambiance dépaysante pour cette aventure dans l'art culinaire africain. La carte vous promène entre spécialités ivoiriennes, sénégalaises et surtout camerounaises. S'y retrouvent les amoureux et les nostalgiques de l'Afrique qui veulent partager des plaisirs gustatifs dans une atmosphère unique.
Ndolé crevettes • Tiebouddien riz sénégalais • Kedjendu der poissons • Blanc Manger coco. Thiakri
Menu à 16 € (déjeuner)
Menu à 24 € (dîner)
9 rue Rennequin • ☎ 01 42 67 64 18 • M° Ternes ou Péreire • Jusqu'à 1 h 30 • F: samedi midi et dimanche

Gus, L'Atelier Gourmand 12

Ambiance originale
Cuisine traditionnelle

On ne peut pas manquer la grande devanture frappée du logo, la curiosité invite à découvrir ce qui est plus qu'un «self de luxe" Un Bourguignon anime avec bonhomie ce rendez-vous des cadres et jeunes employés du secteur. Très original, Gus se distingue par une innovation permanente avec des formules adaptées à une restauration nouvelle : banqueting, soirées afterwork, viandes a la plancha, bar à tapas… Et de plus on ne propose que des produits fraîchement cuisinés avec des recettes traditionnelles. Épicerie fine, comptoir à charcuterie, produits traiteur à emporter ou livrés.
Grandes assiettes • Darnes de cœur de saumon • Gratinée d'aubergines confites et farcies à la viande de bœuf •
Formule à 11,90 € (déjeuner)
62 rue de Prony • ☎ 01 47 66 13 22 • M° Wagram • Jusqu'à 16 h • F: samedi et dimanche

Il Castello 20

Cuisine étrangère
Italien

Ambiance agréable, typique des restaurants italiens. Le chef s'adapte aux marchés parisiens et vous propose des variantes en fonction des disponibilités du jour et de la saison. Sa cuisine reflète la passion gastronomique du chef et son souci de vous faire vivre un moment gourmand. Même direction que *Il Refugio*, 36 bd Péreire.
Crostino au jambon de parme • Spécialités de pâtes fraîches • Viandes et véritable pizza italienne • Tiramisu maison. Pana cotta
Formule à 15,50 € (déjeuner)
À partir de 23 € (dîner)
41 rue Legendre • ☎ 01 44 40 47 30 • M° Villiers • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

Il Refugio 6

Cuisine étrangère
Italien

Très précisément classé cantine italienne, cette agréable maison reçoit les amateurs d'une cuisine fraîche, bien installés en terrasse ou dans la salle claire type bistro, servis par une joyeuse équipe féminine. Cuisine renouvelée en permanence et permettant de goûter aux nombreuses variations des régions italiennes et à de bons produits importés directement. Plats à emporter sur commande. Même direction que *Il Castello*, 41 rue Legendre
Minestrone italiano • Émincé de veau à la crème de truffe blanche • Tagliatelles aux escargots. Pizza • Tiramisu maison
Formule à 17 € (déjeuner)
À partir de 25 € (dîner)
36 bd Péreire • ☎ 01 46 22 65 04 • M° Wagram • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

Kirane's 19

Cuisine étrangère

Bon Temps Gourmand

Indien

Belle salle de restaurant, c'est impressionnant d'y prendre un repas, observé par les dieux nichés dans leurs alcôves. Une cuisine indienne authentique avec quelques notes spécifiques aux maîtres des lieux qui donnent à ces spécialités tout leur caractère. Accueil impeccable de Kirane, grande dame de la cuisine de l'Inde du Nord.
Grillades variées • Curry de gigot d'agneau • Chicken tandoori • Gâteaux et glaces maison
Menu à 16,50 € (déjeuner)
Menu à 32 € (dîner)
85 avenue des Ternes • ☎ 01 45 74 40 21 • M° Villiers • Jusqu'à 23 h 15 • F: aucune

Kloog café 3

Ambiance originale

Bon Temps Gourmand

Nouvelles saveurs

On est l'invité de la maîtresse de maison qui reçoit dans son intérieur à la déco insolite mêlant ses objets personnels aux produits de son épicerie, c'est vraiment accueillant. Une cuisine bio qui enchante d'originalité et de création, au gré du marché de la Norvégienne Vibeke, aux fourneaux. Il serait bien rare que les plats cités soient ceux que vous aurez à choisir, c'est ça Kloog !
Maki d'aubergines • Œuf cocotte au saumon • Tartine de poulet thaï • Pacuit de chocolat
À partir de 18 €
63 rue Guy-Môquet • ☎ 01 42 29 59 18 • M° Guy-Môquet • Jusqu'à 22 h • F: dimanche et lundi

Maharaja 22

Cuisine étrangère

Indien

Petit restaurant agréable par sa simplicité et sa propreté. On vous propose un choix de spécialités indiennes et sri-lankaises, de quoi élargir ses connaissances et découvrir, la culture gastronomique de l'Inde. Appréciez le pain indien "le nan" que l'on vous sert pour accompagner vos plats. Un service de livraison à domicile et vente à emporter est proposé.

Tikka massala • Rouleau de Lanka • Gulfy indien, Devell aux calamars • Crème caramel sri lankaise

Menu à 10,90 € (déjeuner)
Menu à 16 € (carte)

48 rue de la Condamine • ☎ 01 43 87 08 22 • M° Place de Clichy ou La Fourche • Jusqu'à 23 h 30 • F: dimanche midi

Le Petit Villiers 24

Bistrot contemporain

Cuisine traditionnelle

Des plats qui changent au quotidien, des prix doux, un accueil charmant, autant d'arguments qui ont fait de ce lieu la table quotidienne de sa clientèle d'habitués. Une adresse précieuse dans ce quartier huppé de Paris où il est difficile de trouver un rapport qualité-prix équivalent. La formule des grandes salades est particulièrement attractive. Possibilité de repas en terrasse l'été.

Terrine de St Jacques sauce cocktail • Rognon de veau sauce moutarde, pommes sautées • Dos de saumon à l'huile d'olive parfumée d'origan • Île flottante

Formule à 16 € (déjeuner)
Menu à 24 € (dîner)

75 avenue de Villiers • ☎ 01 48 88 96 59 • M° Wagram • Jusqu'à 23 h • F: 24 et 25 décembre

Les Puces des Batignolles 21

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Le succès a amené l'équipe à s'installer sur deux sites voisins de la rue. Salles des années soixante rénovées avec ambiance d'époque et amusants objets de collection. Plats classiques qu'on apprécie pour leur sincérité, un plaisir à partager en terrasse l'été ou sur les banquettes confortables entre amis au dîner. Brunch samedi et dimanche.

Rillettes de saumon • Rôti de lotte au bacon • Bœuf braisé aux rognons et foie • Fraisier

Formule à 14 € (déjeuner)
À partir de 25 € (dîner)

83 et 110 rue Legendre • ☎ 01 42 26 62 26 • M° La Fourche • Jusqu'à minuit • F: 24, 31 décembre, le soir

Ripaille 27

Bistrot contemporain

Bon Temps Gourmand

Cuisine du marché

Dans un vieux décor ayant accueilli une boucherie autrefois, la petite salle ornée d'un beau mur de pierres, rassemble agréablement des convives nombreux pour le déjeuner qui s'installent sur de confortables chaises tressées, servis par une équipe jeune aux tenues de cavistes. Philippe Favré, qui gère les fourneaux, offre une cuisine recherchée changeant régulièrement : une bonne adresse pour partager beaucoup de plats de poissons et quelques viandes bien servies. Petite terrasse ombragée l'été.

Millefeuille de crevettes • Filet de bar, poireaux au beurre fondu • Faux-Filet, pommes mitraille • Milk-shake de fraise

Formule à 16 € (déjeuner)
Formule à 26 € (dîner)

69 rue des Dames • ☎ 01 45 22 03 03 • M° Rome • Jusqu'à 22 h • F: samedi midi et dimanche

La Rucola 25

Cuisine étrangère

Italien

Charmante salle aux couleurs jaune et bordeaux, parfois animée, revers d'un succès mérité. C'est avant tout une cuisine sérieuse où tradition et inventivité se combinent. Les produits sont d'une réelle fraîcheur, la carte s'adapte aux produits du marché. Ambiance joyeuse.

Antipasti de légumes grillés, Petits beignets de mozarella au safran • Friture de scampi et chipirons • Piccata de veau au citron • Panna Cotta

Formule à 18 € (déjeuner)
À partir de 24 € (dîner)

198 bd Malesherbes • ☎ 01 44 40 04 50 • M° Wagram ou Malesherbes • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi et dimanche

Shinano 26

Cuisine étrangère

Japonais

Décor zen et dénudé propre à ces espaces culinaires japonais. Les yeux et le palais se régalent de cette cuisine originale où poissons et légumes se côtoient pour beaucoup de plaisir. Une cuisine japonaise irréprochable, pratiquée avec beaucoup d'art et de précision.

Salade de nouilles asiatiques • Sushis et tempuras • Glace au thé vert •

Formule à 18 € (déjeuner)
Formule à 23 € (dîner)

9 rue Belidor • ☎ 01 45 72 60 76 • M° Porte Maillot • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi et dimanche

Le Sud Ouest Monceau 2

Restaurant cosy

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

La famille Moreau gère un espace complet pour l'amoureux des produits de terroir. Après l'accueil dans l'épicerie-charcuterie aux étagères bien remplies, on s'installe dans une salle cossue de bon confort. La carte est un hommage à la France du Goût. Quant à l'ardoise, elle offre les plats du marché avec des provenances en direct de maraîchers et de poissonniers. Clin d'œil à l'éclair au chocolat de 37 cm. Belle collection de charcuteries et de produits régionaux à emporter.

Charcuteries du Sud-Ouest • Cassoulet au confit de canard • Risotto aux gambas • Croustade gasconne. Éclair

Formule à 20 € (déjeuner)
À partir de 21 € (carte)

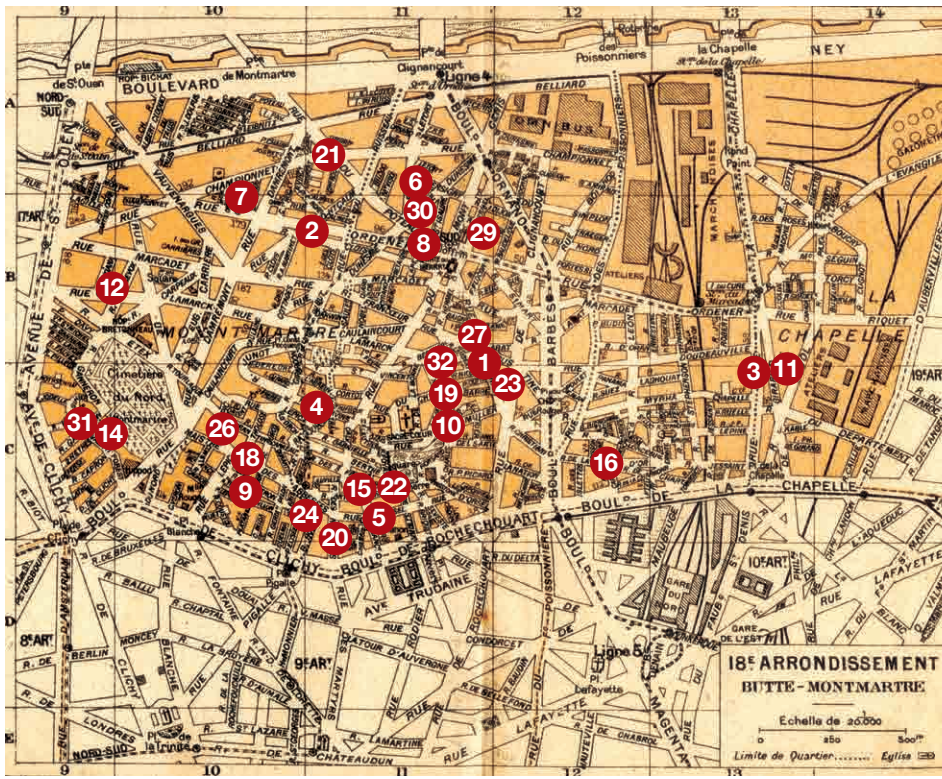
8 rue Meissonier • ☎ 01 47 63 15 07 • M° Wagram • Jusqu'à 22 h • F: dimanche et lundi

Rendez-vous sur notre blog
http://litinerantbonnetables.uniterre.com

Dix-huitième

Chez Ying

18e ARRONDISSEMENT



L'Annexe de Montmartre	5	Le Colibri	9	Le Moulin de la Galette	4
L'Assiette	1	Esan	11	Le Palais du Kashmir	21
Au Bon Coin	2	L'Été en Pente Douce	10	Picolla Strada	22
Au Clocher de Montmartre	19	La Galère des Rois	14	Le Relais Gascon	24
Aux Routiers	3	La Gazelle	15	La Rughetta	26
Le Chant des Oliviers	8	La Goutte d'Or	16	Sale e Pepe	27
Chez Paula	6	Marguerite	23	Thu-Thu	29
Chez Pradel	7	La Mascotte	18	La Tour de Pise	30
Chez Yin	32	La Miguênne	12	Wassana	31

L'Annexe de Montmartre 5

Restaurant cosy

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Dans cette petite rue où les restaurants jouent à touche-touche, difficile de faire son choix ! Voici un lieu plein de charme dans l'esprit des bistrots montmartrois. Le trio aux commandes nous accueille dans la détente, l'humour tout en offrant une belle cuisine sérieuse à prix mesurés. Sophie, qui tenait *Chez Germaine* il y a encore quelques mois, pratique son art avec l'envie de surprendre (la mousse explosive) tout en proposant ses recettes parfaitement maîtrisées (beau foie gras). Noémie vous fera déguster des vins plein de jeunesse revisitant à merveille des régions que l'on croyait immobiles (les beaujolais de P-U-R).

Salade de magret fumé et framboises • Dés de saumon au chèvre et purée aux herbes • Demi-coquelet aux morilles • Clafoutis de Sophie

À partir de 16,50 €

13 rue des Trois-Frères • ☎ 01 46 06 12 48 • M° Abbesses • Jusqu'à 23 h • F: dimanche et lundi midi

L'Assiette 1

Resto de quartier

Sud-Ouest

Gabrielle, de Montignac en Dordogne, aime présenter de belles assiettes de spécialités périgourdines à thème de canard. La clientèle est attachée à l'établissement et y vient en confiance avec l'accueil sensible qui lui est réservé. Les formules du midi, aux prix abordables, varient en permanence. Possibilité de repas de groupe.

Salade d'algues, émincé de bœuf mariné sauce aux huîtres • Magret de canard, sauce au poivre vert • Fondant de joue de bœuf au confit d'oignons et raisins secs miellés • Ton sur ton au café et chocolat et sa crème à la gousse de vanille

Formule à 12,50 € (déjeuner)

Formule à 20,50 € (dîner)

78 rue Labat • ☎ 01 42 59 06 63 • M° Château-Rouge ou Lamarck-Caulaincourt • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi, dimanche et lundi

Au Bon Coin 2

Bistrot à vins

Traditionnelle française

C'est un « pro » qui tient les rênes de ce bistrot. L'Aveyronnais Jean-Louis Bras sélectionne scrupuleusement les produits qu'il achète lui-même dans le quartier, pour offrir une cuisine maison, familiale et variée. Résultat : chaque jour, plusieurs propositions de plats savoureux et copieux et une sélection de vins de propriété excellents. À ce prix-là, le « Coin » n'est pas seulement bon, il est précieux. À côté du restaurant, la Boutique du Bon Coin propose ses produits de terroir ainsi que par correspondance.

Filets de harengs, pommes à l'huile • Blanquette de veau grand-mère • Émincé de poulet au curry, gratin de bettes • Tarte maison

À partir de 11,40 € (déjeuner)

À partir de 16,10 € (dîner)

49 rue de Cloys • ☎ 01 46 06 91 36 • M° Jules Joffrin • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

Au Clocher de Montmartre 19

Restaurant cosy

Bon Temps Gourmand

Cuisine inventive

L'équipe de ce bistrot sur cette pente encore bien parigote de la Butte, est celle d'Antoine Heerah (le Moulin de la Galette) qui redonne un nouveau départ avec un décor chic tout neuf. La carte est originale, offrant des plats sûrs et généreux, des démonstrations de snacking et des pâtisseries classiques revisitées. Toute la personnalité riche du maître de maison à découvrir selon votre appétit. Pâtisseries à emporter. Service en continu. Brunch à volonté le dimanche. Salle privatisable dominant Paris.

Nuggets maison de cochon fermier sauce gribiche • Cassolette d'oignons farcis au jarret de bœuf riz basmati • American bacon • Fondant au chocolat

À partir de 20 €

10 rue Lamarck • ☎ 01 42 64 90 23 • M° Anvers ou Lamarck-Caulaincourt • Jusqu'à 23 h • F: dimanche et lundi

Aux Routiers 3

Resto de quartier

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Décoration bistrot années 70 avec une belle collection de gravures modernes. La cuisine, d'une générosité unique, fait plaisir aux clients qui se pressent dans cette bonne maison tenue par Bernard et Joëlle Dubreuil, en parfaite symbiose avec le chef, infatigable de professionnalisme. Les produits sont renouvelés quotidiennement et sont d'une qualité parfaite, les poissons frais en arrivage de Rungis, les viandes savoureuses et les portions gargantuesques, tout cela accompagné de bons vins de propriétés.

Œufs cocotte • Entrecôte et pavé de bœuf • Poulet fermier chasseur • Profiteroles au chocolat

Menu à 20,50 €

50 bis rue Marx-Dormoy • ☎ 01 46 07 93 80 • M° Marx Dormoy • Jusqu'à 22 h • F: dimanche

Le Chant des Oliviers 8

Restaurant cosy

Cuisine inventive

Salle habilement rénovée mêlant des traces du passé de ce lieu et des tables bien disposées pour accueillir une clientèle friande de convivialité. Le chef Ludovic Toussaint donne à ses inspirations culinaires du moment une tonalité méridionale de qualité. Agréable terrasse couverte avancée sur la rue arborée. Les premiers samedis du mois, la chanson s'invite.

Pissaladière aux sardines du midi avec buisson de mesclun • Joue de cochon braisé aux herbes du maquis corse chips de pancetta • Plancha de gambas et chipirons à la ventrèche persillade et riz espagnol • Cannelloni aux amandes fourré de mousse ardéchoise au mascarpone

Menu à 17 € (déjeuner)

Menu à 22 € (dîner)

88 rue Ordener • ☎ 01 46 06 46 14 • M° Jules-Joffrin • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

Chez Paula 6

Resto de quartier

Cuisine du marché

Joelle et Laurent reçoivent comme chez eux et grâce à leur accueil, c'est invariablement un moment fort agréable à partager entre amis. Des spécialités fidèles à certains jours de la semaine, ou sur commande. Une cuisine agréable dans une ambiance simple.

Moules farcies • Cuisses de grenouilles à la provençale • Magret de canard • Tarte aux fruits de saison

À partir de 12 € (déjeuner)

Formule à 15 € (dîner)

26 rue Letort • ☎ 01 42 23 86 41 • M° Porte de Clignancourt • Jusqu'à 21 h • F: samedi et dimanche

Chez Pradel 7

Resto de quartier

Cuisine traditionnelle

Une équipe enjouée anime ce bar-restaurant des années 1920 où l'on se retrouve entre potes du quartier. La carte est simple mais les produits sont de qualité et les plats offrent des saveurs vraies que l'on apprécie dans une ambiance d'authentique bistrot. Salle à l'arrière plus calme pour repas en tête-à-tête. Déjeuner uniquement.

Quiche du jour • Huîtres • Entrecôte poêlée 300 g • Cheese burger • Moelleux au chocolat maison

Formule à 12 € (déjeuner)

168 rue Ordener • ☎ 01 46 06 10 51 • M° Guy-Môquet ou Jules-Joffrin • Jusqu'à 15 h 30 • F: les soirs et dimanche en hiver

Chez Yin 32

Cuisine étrangère

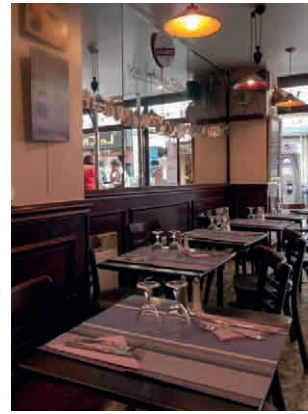
Chinois

Point d'apprêts chez Yin. La façade frise l'incognito. Passé le seuil tout s'éclaire. Accueil souriant féminin, habitués dans la fleur de l'âge tendance bobo. Le maître Yin portant natte et avec lui la sagesse et la bienveillance de son pays vous aidera à choisir dans la palette traditionnelle de la cuisine de Chine du sud qu'il sert avec délice et onctuosité. Choix de vins réduit, mais bière chinoise sûre.

Nems • Galettes de porc • Pâtés de navets • Anguilles • Fondue chinoise

Menu à 16 €

6 rue Lamarck • ☎ 01 42 62 49 18 • M° Anvers ou Lamarck-Caulaincourt • Jusqu'à 23 h • F: dimanche



Le Colibri 9

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Ce bistrot rétro, à l'écart des brouhahas de Pigalle accueille les habitués de ce quartier, un des plus charmeurs de Paris. Animé par Thierry, par ailleurs patron de *La Mascotte* rue des Abbesses, on y sert une cuisine généreuse qui ravit les appétits exigeants. Devanture s'ouvrant en été pour un bon moment à la fraîche.

Omelette paysanne • Souris d'agneau braisée, purée à l'ancienne • Saucisses d'Auvergne et son aligot • Moelleux au chocolat

Formule à 18 €

38 rue Véron • ☎ 01 46 06 07 90 • M° Abbesses ou Pigalle • Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

Esan 11

Rapide

Indien

Dans la rue calme, cet établissement offre une salle sobre et confortable, et l'accueil de la famille vous réserve le vrai charme de l'indianité. Carte de grands classiques pour une découverte soignée de la gastronomie indienne. Boutique de plats à emporter en face.

Tandoori • Curry du sud de l'Inde • Crevettes décortiquées •

À partir de 13 €

86 rue Philippe-de-Girard • ☎ 01 40 05 19 71 • M° Marx Dormoy • Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

L'Été en Pente Douce 10

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

La situation de ce restaurant et son superbe décor 1900 aux miroirs élégants et complices expliquent sa fréquentation. Une jolie façade verte et une irrésistible terrasse très prisée aux beaux jours vous tendent les bras à l'arrivée d'un impressionnant escalier de la Butte. La cuisine avec ses plats revigorants vous fera bon accueil.

Salades composées • Feuilleté de morue • Canard en croûte de sel • Tarte Bourdaloue

À partir de 19,80 €

23 rue Muller • ☎ 01 42 64 02 67 • M° Anvers • Jusqu'à minuit • F: aucune

La Galère des Rois 14

Resto de quartier

Cuisine traditionnelle

Petit restaurant de quartier au décor rustique et chaleureux. Accueil étonnant des deux propriétaires qui vous mitonnent des petits plats irrésistibles, à la fois savoureux et généreux avec une nette attirance pour le Sud-Ouest et les produits de la mer.

Tajine de coquilles St- Jacques • Sole meunière • Côte de veau au chorizo. Magret de canard aux framboises • Moelleux au chocolat. Blanc-manger

Formule à 13 € (déjeuner)

À partir de 25 € (dîner)

8 rue Cavallotti • ☎ 01 42 93 34 58 • M° Place de Clichy ou La Fourche • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi et dimanche

La Gazelle 15

Cuisine étrangère

Algérien

Ce soir, Madame, ne vous y trompez pas, ce ne sera pas vous la gazelle, (appellation que l'on vous prête traditionnellement au Maghreb). Une superbe gazelle naturalisée, de la faïence sur les mûrs, une ambiance méditerranéenne et vous commencez à rêver d'un voyage au soleil. Pour vous y sentir tout à fait, optez pour un couscous invariablement délicieux ou un tajine aux parfums appétissants. Pâtisserie orientale offerte.

Bricks variés • Tajines • Couscous • Pâtisseries orientales

À partir de 15 €

15 rue des Trois-Frères • ☎ 01 42 54 05 93 • M° Abbesses • Jusqu'à minuit • F: lundi midi

La Goutte d'Or 16

Cuisine étrangère

Maghreb

Restaurant carrefour avec une vaste et agréable terrasse très appréciée l'été. Le quartier se retrouve chaque jour au déjeuner pour un repas animé dans la bonne humeur. Généreuse cuisine traditionnelle française et maghrébine. Coup de chapeau pour le couscous qui est vraiment excellent. On vous offrira l'apéritif sur présentation du guide. Accueil sympathique des groupes.

Avocat aux crevettes. Salades • Escalope milanaise • Couscous super-royal • Tajines

Formule à 11 €

41 rue de la Goutte d'Or • ☎ 01 42 64 99 16 • M° Barbès-Rochechouart ou La Chapelle • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

Marguerite 23

Restaurant cosy

Cuisine traditionnelle

Petit restaurant reposant du tumulte du quartier de la Butte. Son décor chaleureux de briques anciennes et pierres blanches avec un éclairage tout en douceur incite à prendre place à l'une des tables en bois ciré. La tradition est ici le maître-mot de la cuisine qui honore les plats majeurs de nos pères. Remarquable sélection de viandes et de produits de terroir. Amateurs de viandes, réjouissez-vous, dégustateurs de vins, profitez de vins de région à prix bas.

Poêlée de gambas grillés • Jarret de porc croustillant au miel • Côte de bœuf pour deux • Soufflé à l'absinthe et à la barbe à papa

Formule à 14 € (déjeuner)

À partir de 25 € (dîner)

50 rue de Clignancourt • ☎ 01 42 51 66 18 • M° Château-Rouge • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi et dimanche

La Mascotte 18

Brasserie

Plats de terroir

Attirant brasserie bien fréquentée dans le quartier, décor de style auvergnat tout comme nombre de spécialités qu'elle propose. Sans oublier les fruits de mer très appréciés. Des formules au bar proposent par exemple pour les petites faims des huîtres et un verre de vin. Accueil dans une ambiance montmartroise typée pour une halte reposante et reconstituante avec ses plats copieux. Une belle cave de vins de propriétés et la fierté d'avoir reçu la coupe du meilleur pot en 1999.

Terrine d'ailes de raies • Pavé de carrelet breton avec risotto crémeux tomates sèches • Agneau de pré-salé, criste-marine et rates du Touquet • Millefeuille frais à la vanille Bourbon

Formule à 29 € (déjeuner)

Menu à 45 € (dîner)

52 rue des Abbesses • ☎ 01 46 06 28 15 • M° Abbesses • Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

La Miguënne 12

Bistrot contemporain

Cuisine du marché

L'adresse est courue par les gourmands du quartier qui apprécient un accueil irréprochable, dans un décor modernisé aux tons crème et tables bien disposées. Les hôtes s'affairent pour offrir à leur clientèle une prestation soignée avec une ardoise renouvelée et constituée de belles assiettes de recettes qui font notre bonheur. Vins de régions bien sélectionnés.

Harengs pommes à l'huile • Grosse côte de veau et son jus • Filet de bœuf béarnaise • Moelleux au chocolat

Formule à 15,50 € (déjeuner)

À partir de 22 € (carte)

154 rue Lamarck • ☎ 01 42 29 14 01 • M° Guy-Môquet • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et lundi

Le Moulin de la Galette 4

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Cuisine inventive

Très contemporain, le décor sobre aux tons prune offre sur ses murs, comme un musée, les souvenirs des lieux, affiches, peintures, objets anciens. On peut choisir les espaces bistrot ou plus cosy. Antoine Heerah a donné à ce lieu mythique du Paris d'autrefois une renaissance inespérée. La formule de midi permet d'apprécier la belle cuisine « chamarrée » de Roger Heerah, son frère, à moindre coût. Service très prisé dans le superbe jardin d'été aux beaux jours. On ressent un vrai plaisir d'être un touriste « intelligent » dans ce lieu historique. Service en continu.

Foie gras de canard mi-cuit, brioche

toastée marmelade de cédrat • Suprême de pintade farcie aux champignons • Crème brûlée au Grand Marnier •

Formule à 19 € (déjeuner)

À partir de 33 € (dîner)

83 rue Lepic • ☎ 01 46 06 84 77 • M° Abbesses • Jusqu'à 23 h • F: aucune

Le Palais du Kashmir 21

Cuisine étrangère

Indo-Pakistanais

Beau décor de petit palais tout de blanc qui vous embarque pour une évasion gourmande loin de nos terres. Spécialités de la région du Penjab remarquables, à la fois délicieuses et très variées à découvrir, accompagnées de nans et du thé maison aux épices. Remise de 10 % sur présentation du guide.

Sheekh Kebab • Poulet Massala • Crevettes Kashmir • Gulab jamun

Formule à 8 € (déjeuner)

Menu à 14 € (dîner)

77 rue du Poteau • ☎ 01 42 59 40 86 • M° Porte de Clignancourt ou Jules-Joffrin • Jusqu'à 23 h 15 • F: aucune

Picolla Strada 22

Restaurant cosy

Italien

Petit restaurant où l'on se sent bien accueilli par un couple de chaleureux transalpins, dans un beau décor soigné aux dominantes rouge et ocre et aux lumières tamisées. La cuisine est authentique, variée, toujours irréprochable comme la cave composée de très bons vins. Plusieurs menus à prix

bas. Le charme de Montmartre aux saveurs italiennes, un rêve !
Poivrons grillés • Carpaccio de thon. Carpaccio de poulpe • Penne Picolla Strada • Tiramisu
Formule à 12 € (déjeuner)
À partir de 22 € (dîner)
6 rue Yvonne-le-Tac • ☎ 01 42 54 83 39 • M° Abbesses ou Pigalle • Jusqu'à minuit • F: aucune

Le Relais Gascon 24

Brasserie
Plats de terroir

Un café-restaurant qui propose une vraie cuisine du terroir avec une prédilection pour la région du Sud-Ouest. Service en continu. Plats copieux comme la salade géante mais on ne peut commettre le péché de ne pas finir son assiette. Alors, pour le dessert, on remettra à la prochaine visite. Adresse jumelle à proximité : 13, rue Joseph-de-Maistre, Tél. : 01 42 52 11 11.
Salades géantes • Tartiflettes • Gigot d'agneau • Tarte au citron, Gâteau basque
À partir de 20 €
6 rue des Abbesses • ☎ 01 42 58 58 22 • M° Abbesses ou Pigalle • Jusqu'à minuit • F: 24 décembre

La Rughetta 26

Cuisine étrangère
Italien

Par sa situation, la Rughetta attire une clientèle très variée. Une charmante terrasse vous tend les bras si vous souhaitez vous prélasser. L'accueil est joyeux mais quand la clientèle se fait nombreuse, on reçoit des signes discrets d'impatience. La cuisine vous permet une découverte ou un retour aux vraies saveurs de l'Italie. N'omettez pas de réserver, le nombre de couverts est limité.
Salades variées • Bruschetta Rughetta • Tagliolini Rughetta • Tiramisu
Menu à 16 € (déjeuner)
Menu à 18 € (dîner)
41 rue Lepic • ☎ 01 42 23 41 70 • M° Abbesses ou Blanche • Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

Sale e Pepe 27

Cuisine étrangère
Italien

Petit établissement à mi-pente de la butte côté nord, convivialité et italianité vont de pair, comme sel et poivre. La maison prétend faire les meilleures pizzas de Paris mais difficile de le vérifier si on n'a pas réservé, le restaurant est souvent bondé.
Antipasti • Spécialités de pâtes • Pizzas • Tiramisu frais • Café gourmand maison
À partir de 15 €
30 rue Ramey • ☎ 01 46 06 08 01 • M° Château-Rouge ou Jules-Joffrin • Jusqu'à 23 h 30 • F: lundi

Thu-Thu 29

Cuisine étrangère
Vietnamien

Les habitués ont tendance à se l'approprier comme cantine tant le propriétaire est soucieux de leur bien-être. Les prix sont doux pour une cuisine exécutée avec la passion de vous initier en même temps qu'elle vous régale. Le menu change au quotidien.
Soupes de légumes • Marmite d'anguilles avec ses légumes et cheveux d'ange • Poulet gingembre et citronnelle. Bœuf aux sept plats • Banane cuite à la noix de coco et aux cacahuètes
Menu à 10,50 € (déjeuner)
À partir de 18 € (dîner)
51 bis rue Hermel • ☎ 01 42 54 70 30 • M° Jules-Joffrin • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

La Tour de Pise 30

Cuisine étrangère
Italien

Un classique italien ouvert depuis 1974. Belle salle au décor suranné. Une cuisine généreuse servie chaleureusement et simplement par un personnel compétent. Pour des repas en famille, dans la décontraction et la bonne humeur, profitez de cette visite pour sensibiliser les jeunes gastronomes aux vraies saveurs italiennes. Accueil de groupes jusqu'à 100 couverts. Terrasse en été.
Charcuteries italiennes • Pâtes fraîches maison • Escalope Tour de Pise • Tiramisu
Formule à 13,50 € (déjeuner)
Menu à 25 € (dîner)
16 rue Letort • ☎ 01 42 57 33 74 • M° Porte de Clignancourt ou Jules Joffrin • Jusqu'à 23 h • F: aucune

Wassana 31

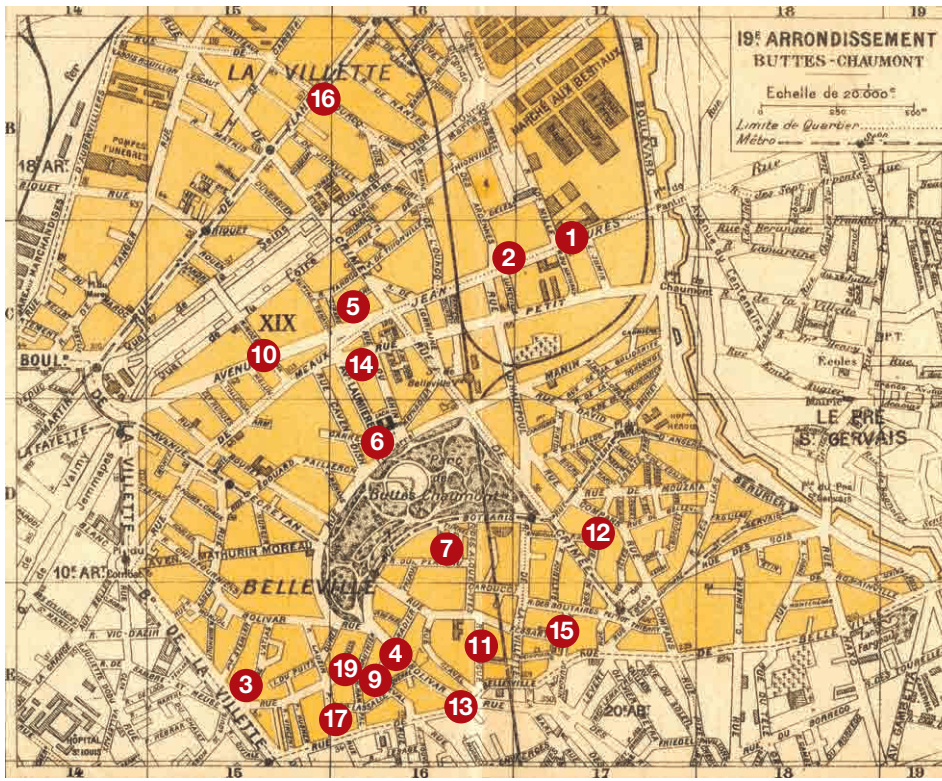
Cuisine étrangère
Thaï

Restaurant au décor discret qui laisse un souvenir attendri quand on a goûté à l'excellente table de Wassana, charmante cuisinière thaïe aidée de sa fille qui réalise des recettes à l'ancienne, comme leurs grands-mères… Elle possède l'art d'utiliser herbes et aromates qui donnent à ses réalisations des saveurs subtiles et originales. Wassana a fait de cette adresse, ouverte en 1990, l'une des meilleures cuisines thaïes de France, sélectionnée par l'ambassade de Thaïlande. Institut de beauté associé.
Tartare thaï aux fines herbes • Homok (poisson cuit dans une feuille de banane) • Riz aux crevettes et basilic • Tapioca thaï, riz noir avec des graines de lotus
Menu à 13,60 € (déjeuner)
À partir de 22 € (dîner)
10 rue Ganneron • ☎ 01 44 70 08 54 • M° Place de Clichy ou La Fourche • Jusqu'à 22 h 45 • F: lundi midi, dimanche

Dix-neuvième

Quedubon

19e ARRONDISSEMENT



Au Bœuf couronné	1	L'Hermès	11	Le Pacifique	17
Aux Arts et Sciences Réunis	2	L'Heure Bleue	12	Quedubon	8
Aux Bons amis	3	L'Iliade	13	Le Sari	10
Le Brasier	5	Le Laumière	14	Valentin	19
Le Fleuve Rouge	9	Nakagawa	15	Zoé Bouillon	4
Le Gange	6	L'Oriental	16		

Au Bœuf couronné 1

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Viandes

Voilà une institution de la viande à Paris, souvenir des abattoirs d'autrefois. Belle salle confortable où l'on aime se délecter. On peut choisir parmi une douzaine de pièces de bœuf, race normande particulièrement, ainsi que les mets favoris des gourmands de la traditionnels. Générosité et qualité des sélections justifient le montant de l'addition. Salle privatisable.

Jambon Ibérique «pata negra» • Tête de veau vieille France, sauce ravigote • Pièces de bœuf Normande et Angus • Cheesecake au citron, glace fromage blanc

À partir de 26 €

188 avenue Jean-Jaurès • ☎ 01 42 39 44 44 • M° Porte de Pantin • Jusqu'à minuit • F: aucune

Aux Arts et Sciences Réunis 2

Ambiance originale

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Cette imposante bâtisse est le rendez-vous des Compagnons Charpentiers du Devoir où l'on peut voir les « grands chefs d'œuvre » des compagnons datant du XIXe siècle. On y apprécie une solide cuisine traditionnelle dans une élégante salle musée décorée en l'honneur des compagnons charpentiers. La maison fait bar, avec au plafond le Tour de France des compagnons.

Saumon mariné et lieu fumé • Terrine tiède gésiers confits • Volaille rôtie, crème de champignons • Bavarois à la poire

Formule à 11,80 € (déjeuner)
Formule à 18,60 € (dîner)

161 avenue Jean-Jaurès • ☎ 01 42 40 53 18 • M° Ourcq • Jusqu'à 22 h 15 • F: dimanche

Aux Bons amis 3

Resto de quartier

Maghreb

L'enseigne n'est pas mensongère, on trouve dans ces deux salles aux plafonds bas à la française, la chaude atmosphère amicale de ce quartier polyglotte. Le couscous est ici chez lui mais les bons plats du jour empruntent les saveurs hexagonales avec de généreuses portions qui attirent les appétits. Quelques tables sur le trottoir aux beaux jours.

Œuf mayonnaise, salade de thon • Souris d'agneau • Couscous maison • Tarte du jour

Menu à 10,50 € (déjeuner)
Menu à 12,50 € (dîner)

1 rue de l'Atlas • ☎ 06 98 24 80 59 • M° Belleville • Jusqu'à 23 h 30 • F: dimanche

Le Brasier 5

Bistrot contemporain

Plats de terroir

On vient ici pour partager un repas avec des amis. Les grils incorporés aux tables assurent une ambiance chaleureuse. Plats de tradition en plusieurs formats en fonction de l'appétit, tout est frais et généreux. Sauces agréables dont la tartare maison. Oubliez la déco c'est sur votre table que ça se passe et c'est vous le chef, ne vous plaignez pas de la cuisson… Autres adresses : 52 rue de Douai, 9e ; 63 rue Daguerre, 14e ; 58 rue Olivier-de-Serres, 15e ; 58 av. des Ternes 17e.

Tartine grisonnante • Brasérades et fondues • Raclettes • Île flottante

Formule à 10,90 € (déjeuner)
Menu à 19,80 € (carte)

101 avenue Jean-Jaurès • ☎ 01 42 00 10 98 • M° Ourcq • Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

Le Fleuve Rouge 9

Resto de quartier

Thaï

Ce petit resto d'une rue tranquille est redevenu asiatique. Dans cette petite salle familiale, bienvenue aux produits et bonnes recettes de la Thaïlande. La patronne choisit parmi son savoir-faire culinaire des plats s'adaptant bien aux goûts de la clientèle de ce quartier préservé de Paris, à deux pas du parc des Buttes Chaumont.

Soupe de crevettes au lait de coco • Bœuf sauté à la ciboulette • Bôbun. Poulet au curry vert • Flan thaï

Formule à 12 € (déjeuner)
À partir de 17 € (carte)

1 rue Pradier • ☎ 01 42 06 25 04 • M° Belleville ou Pyrénées • Jusqu'à 23 h 30 • F: dimanche

Le Gange 6

Cuisine étrangère

Indien

Face au parc des Buttes Chaumont, visite gastronomique en Inde du Nord. Propriétaire et cuisinier sont d'authentiques Indiens qui nous présentent une carte très variée de couleurs et d'épices. Décor exceptionnel avec ambiance musicale très dépaysante, bon moment d'évasion. Le buffet à volonté du déjeuner est un parcours idéal pour découvrir les saveurs indiennes.

Curry doux d'épinards hachés aux crevettes • Poulet aux douze épices • Agneau sauce à la noix de cajou, Biryani «Le Gange» • Fondant au lait. Tarte à la mangue indienne

Menu à 10,90 € (déjeuner)
Menu à 15,90 € (carte)

65 rue Manin • ☎ 01 42 00 00 80 • M° Laumière • Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

L'Hermès 11

Bistrot contemporain

Cuisine du marché

Le bistrot a retrouvé son décor ancien, Jérôme Beffy vient d'inspirer au lieu leur passion pour les bons produits à redécouvrir. La collection de bouteilles dispersée sur les murs affiche l'esprit "vins nature" de la cave. La cuisine "revival" nous donne beaucoup de plaisir : apprécier des valeurs sûres bien exécutées, déguster des vins aux parfums oubliés… Quelques tables sur le trottoir. Même famille que *À la Renaissance* 87 rue de la Roquette, 11e. Tél. : 01 43 79 83 09.

Œuf Hermès • Flet de bar au thé à la fleur de cerisier avec poêlée de légumes oubliés • Gigot d'agneau roulé aux épices salsifis crémeux • Soufflé aux marrons

Formule à 15,50 € (déjeuner)
Formule à 28 € (dîner)

23 rue Melingue • ☎ 01 42 39 94 70 • M° Pyrénées • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et lundi midi

L'Heure Bleue 12

Restaurant cosy

Cuisine traditionnelle

Dans le vieux Paris des connaisseurs, ce lieu à l'esprit d'autrefois est décoré simplement pour le plaisir du confort. Nico apporte sa bouillonnante personnalité accueillant ses convives pour "sortir en semaine comme un samedi soir". Couscous le jeudi soir, brunch le dimanche, et en semaine une cuisine traditionnelle avec un petit budget, un menu enfant et une carte généreuse pour les gourmands le soir ! Soirées Jazz, le 2e et 4e samedi du mois.

Foie gras de canard confiture d'oignons • Gros hamburger • Bœuf bourguignon • Verrine de l'Heure Bleue

Formule à 12 € (déjeuner)
À partir de 25 € (dîner)

57 rue Arthur-Rozier • ☎ 01 42 39 18 07 • M° Place des Fêtes • Jusqu'à 23 h • F: samedi midi dimanche soir et lundi

L'Iliade 13

Cuisine étrangère

Turco-Grec

C'est en musique que l'on est accueilli dans ce charmant restaurant qui offre dans un climat méditerranéen un beau choix des cuisines turques et grecques. Au cœur du Paris cosmopolite, une occasion de découvrir la tradition gastronomique des deux pays, dans toute leur sincérité. Petite terrasse au soleil… du 19e arr.

Houmous, moussaka, tarama • Brochettes Alexandre Le Grand • Daurade royale grillée • Baklava maison

Formule à 13 € (déjeuner)
Menu à 21 € (dîner)

59 rue de Belleville • ☎ 01 42 01 19 22 • M° Belleville ou Pyrénées • Jusqu'à minuit • F: aucune

Le Laumière 14

Restaurant cosy

Cuisine traditionnelle

Restaurant adossé à l'hôtel du même nom, à proximité de l'avenue Jean-Jaurès, réception de qualité dans une salle cossue et confortable. Jean-Claude Bertrand au piano offre des recettes orientées Méditerranée pour des moments mémorables de nos papilles. Beau banc de fruits de mer. Agréable pour un déjeuner dominical en famille.

Crustacés du vivier • Les quenelles de brochet façon Louis XIV • Andouillette AAAAA • Bouquet de crèmes brûlées

Formule à 23,90 € (déjeuner)

Menu à 29 € (carte)

4 rue Petit • ☎ 01 42 02 46 71 • M° Laumière • Jusqu'à 22 h 15 • F: dimanche soir et lundi

Nakagawa 15

Cuisine étrangère

Japonais

Face à l'église St Jean-Baptiste, un immeuble austère accueille ce restaurant japonais typique au cadre dépouillé habillé de bois, mais raffiné, dépaysement donc. Cuisine ouverte mettant en confiance avec toutes les spécialités classiques à prix raisonnables. Plusieurs formules découvertes. Une des cinq adresses de ce traiteur restaurateur apprécié.

Yakitori • Saumon tériyaki • Sushi • Sashimi

Menu à 9,50 € (déjeuner)

Menu à 14,50 € (dîner)

9 rue Lassus • ☎ 01 42 08 43 22 • M° Jourdain • Jusqu'à 22 h 15 • F: dimanche midi

L'Oriental 16

Cuisine étrangère

Libanais

À proximité de la rue de Flandre, dans une rue calme, une salle sobre accueillant un service traiteur associé au restaurant très animé. Tous les grands classiques libanais préparés avec soin, fraîcheur des produits et choix important à prix minima. Goûtez aux mezzés, un plaisir à partager à deux. Réservez pour vos réceptions.

Taboulé, falafel, homos • Hors-d'œuvre froids et chauds • Grillades • Pâtisseries et glaces maison

À partir de 16,50 €

58 rue de l'Ourcq • ☎ 01 40 34 26 23 • M° Crimée • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

Le Pacifique 17

Cuisine étrangère

Chinois

Au cœur du Belleville «moderne», un restaurant vaste sans décor ouvre ses portes à une clientèle nombreuse souvent familiale. Des plats typiques à prix légers, un service efficace et souriant même après minuit, voilà des arguments convaincants pour venir ici entre amis.

Dim-sum • Plats vapeur • Soupe wonton • Demi-canard laqué

À partir de 12 €

35 rue de Belleville • ☎ 01 42 49 66 80 • M° Belleville ou Pyrénées • Jusqu'à 2 h • F: aucune

Quedubon 8

Bistrot à vins

Bon Temps Gourmand

Cuisine du marché

Gilles Benard est l'un des pères de la bistronomie parisienne. Fondateur de *Chez Ramulaud*, il nous introduit, dans son atelier du bien manger, à tout son savoir en matière de produits d'origine et de vins nature. Sa verve passionnée nous accompagne tout au long d'un beau moment de gastronomie. Marius, le fils en cuisine, est en parfait accord avec cette volonté de n'offrir que l'excellence dans ses préparations, dignes des grands qu'il a fréquenté. Magnifique bibliothèque cave qu'on ne se lasse pas d'admirer, on ne peut pas tout déguster !

Poireaux vinaigrette et œuf poché • Barbue sauvage de St jean de Luz poêlée • Sauté de joue de cochon aux champignons, purée de céleri • Fondant au chocolat, crème anglaise

Formule à 15 € (déjeuner)

À partir de 26 € (carte)

22 rue du Plateau • ☎ 01 42 38 18 65 • M° Buttes-Chaumont • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi dimanche et lundi

Le Sari 10

Cuisine étrangère

Indien

À proximité de Stalingrad et du Bassin de la Villette. Propriétaire et cuisinier sont d'authentiques Indiens qui nous présentent une carte très variée de couleurs et d'épices. Décor d'évasion avec ambiance musicale en fond, voilà des ingrédients heureux pour apprécier les plats si particuliers servis avec soin.

Maharani Dall (trio coloré de lentilles) • Poulet Korma, sauce aux noix de cajou, crème fraîche et aromates • Curry d'agneau aux épinards • Moelleux de semoule et ses fruits secs

Menu à 11,90 € (déjeuner)

Menu à 15,90 € (carte)

42 avenue Jean-Jaurès • ☎ 01 42 39 49 49 • M° Jaurès • Jusqu'à 23 h • F: aucune

Valentin 19

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Michel reçoit ses clients dont nombre sont des amis, avec humour et gentillesse, dans une salle ancienne, riche de souvenirs culinaires. Un moment gourmand à apprécier idéalement après une balade dans les rues pentues du quartier. Une formule mixte présentant la cuisine franco-auvergnate à déjeuner et des spécialités d'Amérique latine le soir dont la viande de bœuf argentine. Carte de vins de France et d'Amérique du Sud. Petit balcon aménagé, idéal pour un dîner d'été en tête-à-tête.

Salade thaïe. Cou d'oie farci • Bœuf argentin. Tripous d'Auvergne • Banane à la confiture de lait •

Formule à 15 € (déjeuner)

À partir de 20 € (dîner)

64 rue Rébeval • ☎ 01 42 08 12 34 • M° Belleville ou Pyrénées • Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

Zoé Bouillon 4

Ambiance originale

Cuisine du marché

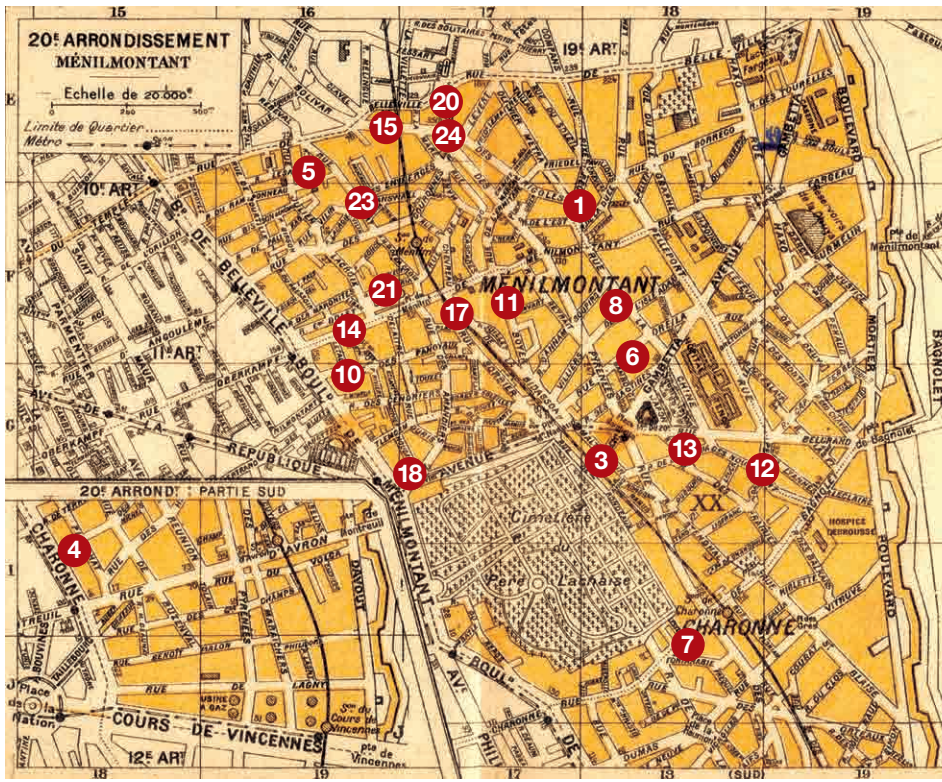
Ni la vitrine, ni la salle de bistrot ancien ne reflètent l'esprit novateur de ce restaurant à part, la cuisine se fait derrière le comptoir et l'on savoure par les yeux les préparations de Zoé Bouillon. Rapide et sans façon pour déjeuner avec des soupes et des accompagnements mariant légumes, cakes, pâtes et de belles sucreries. Expos, concert, service traiteur.

Soupe de pois cassés au lard • Cake chèvre-raisin-menthe. Taboulés • Pâtes à la fondue d'épinards • Moelleux au chocolat noir. Cake vanille au beurre salé

Menu à 11,50 € (déjeuner (lunch)

66 rue Rébeval • ☎ 01 42 02 02 83 • M° Belleville ou Pyrénées • Jusqu'à 15 h 30 • F: les soirs et dimanche

20e ARRONDISSEMENT



Au Rendez-Vous des Amis	3	L'échappée	11	Le Rez-de-Chaussée	17
Le Baratin	5	La Factorie - Saint Amour	18	Samsara	20
Bistro 1929	6	Là-Haut	1	Les Trois Marmites	21
Le Bistrot des Soupirs	8	Merivan	14	Le Vieux Belleville	23
Le Bistrot du Parisien	12	Le Mistral	15	Le Zéphyr	24
La Boulangerie	10	New Jardin de Chiang-Maï	13		
Chez Nous	7	Palais d'Archana	4		

Vingtième

Le Bistrot des Soupirs

Au Rendez-Vous des Amis 3

Resto de quartier

Cuisine du marché

Le petit bar restaurant s'offre une belle carrière, avec une cuisine soignée et plantureuse, digne des grands. On recommande d'être bruyant pour couvrir le bruit des fourchettes avides de ces gourmandises. Murs accueillant des expos. Attention ! service déjeuner uniquement mais tous les jours de la semaine.

Terrines, salades composées • Raie aux câpres • Confit de canard maison • Tartes maison

Menu à 13 € (déjeuner)

10 avenue du Père-Lachaise • ☎ 01 43 58 12 61 • M° Gambetta • Jusqu'à 15 h • F : tous les soirs

Le Baratin 5

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Cuisine du marché

Ne pas hésiter à franchir la porte pour un plaisir en continu. On retrouve une ambiance chaleureuse dans un décor survivant des Trente Glorieuses. Proposition de plats simples mais préparés avec talent par Raquel qui sait aussi nous emmener vers de bons mets originaux, particulièrement des recettes sud-américaines, étant argentine elle-même. Philippe le patron sélectionne divinement les vins qu'il vous propose au verre.

Tartare de poisson frais, betteraves rouges et framboises • Blanquette de veau aux épices • Ris de veau croustillant et truffe • Pudding à l'argentine

Menu à 18 € (déjeuner)

Menu à 38 € (dîner)

3 rue Jouye-Rouve • ☎ 01 43 49 39 70 • M° Belleville ou Pyrénées • Jusqu'à 23 h • F : samedi midi, dimanche et lundi

Bistro 1929 6

Bistrot ancien

Bon Temps Gourmand

Italien

L'enseigne murale "Ici Pas de jaloux le soleil luit pour tout le monde" est d'époque. Aujourd'hui, le jeune duo d'origine sicilienne qui donne à ce lieu un coup de fraîcheur et de bonne humeur adhère à cette devise. La cuisine s'inspire des cuisines d'Emilie et de Sicile, mais aussi de recettes bien hexagonales. De bons produits d'importation directe d'Italie avec de vraies découvertes qu'on peut acheter. Pas de service au déjeuner, dommage.

Tartare au saumon et aux dattes • Gnocchi gorgonzola et noix • Filet de porc en croûte de pistache au barolo • Gelée de citron et de vanille coulis de framboises

À partir de 18 €

49 rue Orfila • ☎ 01 46 36 73 60 • M° Pelleport ou Gambetta • Jusqu'à 23 h • F : samedi midi et dimanche

Le Bistrot des Soupirs 8

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

L'adresse vit une nouvelle jeunesse avec Alison Elbé qui donne tout son courage et sa passion pour sa maison. Sa complicité avec Yves Moulin, son chef, qui a bourlingué dans les bonnes maisons françaises de gastronomie, fortement lié à la Bourgogne et au Berry, offre un résultat très encourageant. Produits frais, carte courte, recettes de tradition bien exécutées, belles bouteilles, dans les deux salles de cette maison, on est en appétit.

Profiteroles d'escargots et champignons crémeux d'ail doux • Ris de veau braisé sauce madère et truffe • Belle entrecôte • Tarte tatin de poires avec sa boule de glace nougat

Formule à 14,90 € (déjeuner)

À partir de 28 € (carte)

49 rue de la Chine • ☎ 01 44 62 93 31 • M° Gambetta • Jusqu'à 22 h • F : dimanche et lundi

Le Bistrot du Parisien 12

Cuisine étrangère

Cuisine inventive

Ambiance nostalgie rendue par les objets de collection et les murs patinés aux couleurs chaudes de ce restaurant spacieux à deux pas du village "la campagne à Paris". Inédit : au dîner, projection de films muets sur un vrai écran de cinéma. Maurice Kassouri, avec sa grande expérience du métier, redonne une belle tonalité bistrot, proposant des plats de tradition réalisés par le chef à partir de produits frais. Formule autour d'un verre à toute heure, la maison fait bar.

Salade de manchon de canard et gésiers confits • Pièce de bœuf grillée

os à moelle au sel de Guérande • Carré d'agneau rôti au thym et sa fondue de reblochon • Glace au miel aux fruits frais

Formule à 14,90 € (déjeuner)
Formule à 23,90 € (dîner)

31 rue Pelleport • ☎ 01 43 61 07 91 • M° Gambetta ou Porte-de-Bagnolet • Jusqu'à 23 h • F : dimanche

La Boulangerie 10

Bistrot contemporain

Bon Temps Gourmand

Cuisine inventive

Ce restaurant a vu le jour dans une ancienne boulangerie, adoptant un décor à l'ancienne, avec beau sol en mosaïque et une petite salle privatisable à l'étage. Les frères Nidhsain et Fabienne officient avec une cuisine toujours plus raffinée et un service charmant. Notre plaisir se renouvelle au fil de leur carte en permanente évolution. Restaurant souvent bondé en soirée, réservez.

Noix de St Jacques, étuvée de poireaux, coulis de gambas • Caille impériale, poire et navets de Pardailhan • Pavé de cabillaud, salsifis et bouillon crémé aux algues • Tartelette crème vanille, compote de "pommes Tatin"

Formule à 15 € (déjeuner)
À partir de 35 € (dîner)

15 rue des Panoyaux • ☎ 01 43 58 45 45 • M° Ménilmontant • Jusqu'à 22 h 30 • F : samedi midi, dimanche et lundi

Chez Nous 7

Resto de quartier

Cuisine du marché

Comme le laisse entendre l'enseigne, on vous accueille dans la simplicité des lieux. On en oublie que l'on est au cœur de Paris tant on se croit dans une auberge de campagne. La décoration n'est pas l'essentiel car la cuisine est tellement sincère et fraîche que l'on pardonne bien volontiers.

Coquilles Saint-Jacques à la provençale • Gratin dauphinois • Fruits de mer le vendredi • Tartes et crèmes maison

Formule à 15 €

81 rue de Bagnolet • ☎ 01 43 70 77 93 • M° Alexandre-Dumas • Jusqu'à 23 h 30 • F : samedi soir et dimanche

L'Échappée 11

Bistrot ancien

Thaï

Son décor populo-branché du 20e, au cœur de Ménilmontant est hors d'âge, et l'on se sent proche des convives de toutes les générations qui partagent avec plaisir les tables de ce bistrot. L'enseigne l'évoque à peine, c'est bien une cuisine thaïe que l'on vous sert, avec les classiques, une évasion en somme…

Salade de bœuf à la citronnelle • Gambas sauce thaï • Nouilles sautées au poulet • Flan à la noix de coco

Formule à 11,50 € (déjeuner)
Formule à 19 € (dîner)

38 rue Boyer • ☎ 01 47 97 44 58 • M° Ménilmontant ou Gambetta • Jusqu'à 22 h 30 • F : aucune

La Factorie - Saint Amour 18

Bistrot contemporain

Plats de terroir

Après une promenade au Père-Lachaise, il n'est pas interdit d'aller caler un petit creux. Ce lieu gourmand est tellement convivial qu'on ne regrette pas de s'être laissé tenté. Spécialités auvergnates proposées autour de domaines viticoles choisis avec passion et expertise. Petits salons à l'étage pour davantage d'intimité. L'été, belle terrasse.

Saucisse d'Auvergne au couteau et son aligot • Brandade de morue fraîche et mesclun • Viandes de Salers • Brioche façon pain perdu

Formule à 13,50 € (déjeuner)
À partir de 18,50 € (carte)

2 avenue Gambetta- 32 bd de Ménilmontant • ☎ 01 47 97 20 15 • M° Père-Lachaise • Jusqu'à 23 h • F : aucune

Là-Haut 1

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Sur les hauteurs face au square de Ménilmontant, un quartier calme s'anime avec ce grand bistro qui accueille les affamés de midi et une clientèle jeune qui raffole de ces décors à dominante ancienne. Les plats sont dans l'esprit du lieu, tradition et modernité se conjuguent et les assiettes généreuses nous apportent de vrais petits bonheurs. À suivre… Ouvert dès le petit-déjeuner.

Terrine de campagne maison • Poisson du jour sauce et petits légumes croquants • Onglet de bœuf • Tiramisu maison

Formule à 11,50 € (déjeuner)
À partir de 20 € (dîner)

10-12 rue Pixérécourt • ☎ 01 43 58 68 14 • M° Télégraphe • Jusqu'à 23 h • F : dimanche

Merivan 14

Cuisine étrangère

Kurde

Authentique restaurant kurde dans un décor spacieux aux murs de terre craquelée et de belles tables bien disposées. Depuis 1997, ce restaurant présente des mets appétissants d'originalité. La carte est bien fournie en indications essentielles pour vous aider à entrer dans l'aventure. Une première à Paris, les vraies gözleme (galettes) et tantuni (nans farcis) à déguster ou à emporter.

Soupe aux lentilles rouges • Beignets de légumes • Brochettes de poulet grillée sur lit de yogourt • Nougat à la pistache

Menu à 12,90 € (déjeuner)
À partir de 20,50 € (dîner)

19 rue de Ménilmontant • ☎ 01 43 49 08 03 • M° Ménilmontant • Jusqu'à 23 h 30 • F : dimanche

Le Mistral 15

Brasserie

Plats de terroir

Décor champêtre pour les murs de ce petit resto, véritable havre de paix, tenu par la même famille depuis 1954. Le *Petit Bougnat* sert une cuisine familiale aveyronnaise, sans fioriture ni prétention, mais savoureuse à ravir, de quoi satisfaire les plus exigeants, et ils sont nombreux… Possibilité de simples collations pour les plus pressés. Terrasse été hiver.

Boudin aux deux pommes • Jarret de porc aux lentilles • Aligot avec confit de magret • Tarte maison

À partir de 11 €

401 rue des Pyrénées • ☎ 01 46 36 98 20 • M° Pyrénées • Jusqu'à 23 h 30 • F : aucune

New Jardin de Chiang-Maï 13

Cuisine étrangère

Thaï

Dans un décor rajeuni et confortable, vous serez agréablement accueillis et prêts à découvrir des mets de qualité. Laissez-vous attirer par les saveurs de la célèbre province de Chiang Maï. Cuisine parfumée, piquante et douce à la fois, venue de la capitale du nord de la Thaïlande. Agréables contrastes.

Fruits de mer à la plaque chauffante • Crevettes sel et poivre • •

Formule à 11,50 € (déjeuner)

Menu à 16,50 € (dîner)

28 rue de la Cour-des-Noues • ☎ 01 47 97 95 95 • M° Gambetta • Jusqu'à 23 h • F : samedi midi

Palais d'Archana 4

Cuisine étrangère

Indien

La salle, décorée d'objets et de mobilier d'Inde, est agrémentée d'une terrasse couverte donnant sur le boulevard que l'on apprécie pour des soirées chaleureuses. Pour le déjeuner, on se sert soi-même dans les plats aux riches couleurs et textures, ce qui permet de s'initier à cette cuisine et pour les connaisseurs d'apprécier à son appétit la qualité des mets. La maison offre une carte fière de donner les compositions des plats, bien vu ! Livraison à domicile. Autre adresse de M. Gera : *Le Gange*, 20e et *Bollywood lounge*, superbe brasserie indienne 57 rue Galande, 5e. Tél. : 01 43 26 25 26

Galettes (Nans) au fromage • Cabillaud en sauce gingembre, coriandre, tomate • Biryani agneau • Glace à la pistache et à la cardamome

À partir de 10,90 €

110 bd de Charonne • ☎ 01 44 64 99 92 • M° Alexandre Dumas • Jusqu'à 23 h 30 • F : aucune

Le Rez-de-Chaussée 17

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Offrez-vous un repas à petit prix, en terrasse été comme hiver ou dans la sympathique salle ancienne avec ses briques de faïence verte et blanche, l'accueil est empressé. On le sait, les Sri-lankais sont très présents dans les cuisines parisiennes. Le propriétaire M. Krishna est un vrai défenseur des plats de notre pays en proposant un vrai tour de France des spécialités. Vous les aimerez comme lui. Plats montagnards du Haut Jura et des Alpes. Brunch le week-end.

Œuf cocotte façon Haut Jura • Foie gras poêlé sur pain d'épices • Cassoulet maison • Île flottante crème anglaise

À partir de 11 € (déjeuner)

À partir de 15 € (dîner)

10 rue Sorbier • ☎ 01 43 58 30 14 • M° Gambetta ou Ménilmontant • Jusqu'à 23 h • F : aucune

Samsara 20

Cuisine étrangère

Indo Pakistanais

Son cadre de boiseries est patiné, il faut dire que c'est un des plus anciens indo-pakistanais de l'arrondissement. Voilà un authentique et classique rendez-vous de la cuisine pakistanaise qui vous propose un riche éventail de plats traditionnels et variés. Accueil agréable pour un excellent moment gourmand.

Samosas (beignets de différents légumes) • Keema matar (agneau haché aux petits pois) • Sorbet aux pétales de roses •

Formule à 8,50 € (déjeuner)

Menu à 21 € (carte)

3 rue de Jourdain • ☎ 01 43 66 02 65 • M° Jourdain • Jusqu'à 23 h 30 • F : aucune

Les Trois Marmites 21

Bistrot contemporain

Bon Temps Gourmand

Cuisine du marché

Kamel à au moins deux passions : recevoir dans ce bistrot modernisé des gourmands se délecter de ses plats soignés ; trouver les viandes les meilleures du marché : Angus, Kobé, ou des meilleures races bovines de France, qu'il cuisine selon son inspiration. Le cochon Duroc, race de grande qualité, fait aussi partie de ses fiertés. La clientèle fidèle, apprécie la chaleureuse ambiance presque familiale qu'induit Kamel. Le couscous est également invité à la carte. Salle privatisable (35 couverts) à l'arrière.

Œuf cocotte à la crème de potiron • Pavé de thon poêlé • Côte de bœuf selon marché • Savarin au chocolat

Formule à 16,90 €

8 rue Julien-Lacroix • ☎ 01 40 33 05 65 • M° Ménilmontant • Jusqu'à 23 h 30 • F : dimanche

Le Vieux Belleville 23

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Rendez-vous chez Joseph, un authentique habitant du vieux Belleville qui cultive le souvenir, et dans le décor, Piaf et Chevalier en témoignent. Le soir l'ambiance musicale, chant, accordéon ou orgue de Barbarie, s'associe à une cuisine franche et bien «vieille France», et à noter pour cette année les soirées "Piaf" le mardi soir. On arrive seul et très vite, on lie connaissance. Une adresse précieuse pour s'intégrer au quartier.

Salade marine • Blanquette de veau • Pavé de bœuf au poivre • Fondant au chocolat maison

Formule à 11,50 € (déjeuner)

À partir de 25 € (dîner)

12 rue des Envierges • ☎ 01 44 62 92 66 • M° Pyrénées • Jusqu'à 22 h • F : samedi midi, dimanche, lundi soir, mercredi soir

Le Zéphyr 24

Bistrot ancien

Cuisine traditionnelle

Très chaleureux et authentique décor de boiseries, glaces, fresques d'époque Art déco, tout concourt à une bonne ambiance. Ce bistrot à vins présente une cuisine à la hauteur de son décor, avec des plats immortels et des vins qui ravissent les convives de tous âges. Bar toute la journée, terrasse été-hiver bien installée. Brunch les week-ends et jours fériés.

Foie gras mi cuit maison • Confit de canard maison • Pot-au-feu • Côte de bœuf pour 2 pers

Formule à 14,20 € (déjeuner)

À partir de 20 € (dîner)

1 rue du Jourdain • ☎ 01 46 36 65 81 • M° Jourdain • Jusqu'à 23 h • F : aucune

INDEX par ordre alphabétique

A

L'Accolade 17e
L'Acte1 15e
Afaria 15e
Les Agapes 5e
Agua Limon 12e
L'Aimant du Sud 13e
À la Cloche d'Or 9e
À l'Ami Pierre 11e
À la Table de Mireille 16e
L'Alchimiste 12e
L'Annexe du Dirigeable 15e
L'Annexe de Montmartre 18e
Aoba 2e
L'AOC 5e
Apollon 7e
Aquarius 14e
L'Arganier 4e
L'Armandie 15e
L'Arthème 14e
Arti 15e
Les Artistes 14e
Asian 8e
L'Assiette 18e
L'Assignat 6e
Assis, Au Neuf 13e
Astier 11e
L'Atelier 102 14e
L'Atelier Aubrac 15e
Atelier Renault 8e
L'Atlas 5e
À Toutes vapeurs 8e
Au Bœuf couronné 19e
Au Bon Coin 18e
Au Clocher de Montmartre 18e
Au Bascou 3e
Au Bélier d'Argent 15e
Auberge Nicolas Flamel 3e
L'Auberge Bressane 7e
Auberge de Venise 14e
Auberge du Clou 9e
L'Aubergeade 12e
L'Auberge Café 1er
L'Auberge Etchegorry 13e
Au Bon Coin 5e
Au Bougnat 4e
Au Bretzel 14e
Au Dernier Métro 15e
Au Gourmet 9e
Au Pays de Vannes 12e
Au Petit Paris 17e
Au Petit Tonneau 7e
Au Phil du Vin 5e
Au Pied de Fouet 7e
Au Pied de Fouet 11e 11e
Au Pied de Fouet St Germain 6e
Au Plaisir 15e
Au Port du Salut 5e
Au P'tit Creux du Faubourg 9e
Au P'tit Panisse 11e
Au Rendez-Vous des Amis 20e
Au Réveil samaritain 14e
Au Rocher de Cancale 2e
Au Roi du Café 15e
Au Rond Point 11e
L'Authentique 15e
L'Autobus Impérial 1er
L'Auvergne à Paris 15e
Au Vieux Chêne 11e
Aux Arts et Sciences Réunis 19e
Aux Bons amis 19e
Aux Routiers 18e
Aux Artistes 15e
Aux Charpentiers 6e
Aux Deux Canards, Chez Catherine 10e
Aux Tonneaux des Halles 1e
Aux Villes du Nord 10e
Aux Vins des Pyrénées 4e
Aux Vins Cœurs 12e
L'Avant-Goût 13e
L'Avenir 9e

B

B.B.B. 17e
Baan Boran 1er
Backstage Café 14e
Barak 10e
Le Baratin 20e
Baribal? 15e
Le Baromètre 3e
Le Barricou 3e
Barrio Latino 12e
La Bastide Odéon 6e
Le Bec Rouge 15e
Le Bélisaire 15e
Le Beurre Noisette 15e
Bistro 1929 20e
Le Bistro T 14e
Le Bistro des Dames 17e
Le Bistrot d'André 15e
Le Bistrot Dagorno 12e
Le Bistrot de l'Oulette 4e
Le Bistrot de l'Université 7e
Le Bistrot de Paris 7e
Le Bistrot des Oies 10e
Le Bistrot des Soupirs 20e
Le Bistrot des Vignes 16e
Le Bistrot des Vignes 17e
Le Bistrot des Pingouins 14e
Le Bistrot du 7e 7e
Le Bistrot du Passage 17e
Le Bistrot du Peintre 11e
Le Bistrot du Parisien 20e
Le Bistrot Paul Bert 11e
Bistro St-Dominique 7e
Le Bistrot 30 5e
Le Bistrot des Campagnes 14e
Le Bistrot des Compères 4e
Le Bistrot des jumeaux 14e
Le Bistrot du Temple, chez Pascal 3e
Bistrotters 14e
Les Bombis 12e
La Bonne Cave 13e
La Bonne Cécile 3e
Les Botanistes 7e
Le Bouche À Oreilles 13e
Les Bouchons de la Gare 12e
La Boulangerie 20e
La Bourse ou la Vie 2e
La Boussole 6e
Le Brasier 9e
Le Brasier 14e
Le Brasier 15e
Le Brasier 17e
Le Brasier 19e
Brasserie Fernand 6e
Le Bücheron 4e

C

Cacio e...Peppe 13e
Café Constant 7e
Café de l'Industrie 11e
Le Café de Mars 7e
Le Café des Anges 11e
Café Divan 11e
Le Café Chambertin 12e
Café Clochette 10e
Le Café des Musées 3e
Le Café du Commerce 15e
Café Étienne 1er
Le Café Hugo 4e
Café L'Imprimerie 1e
Café Renard 1e
Les Cailloux 13e
Le Cap 15e
La Caravelle 14e
Carmine café 7e
Le Caroubier 15e
Le Carré de Marguerite 6e
La Casa Del Fox 8e

Casa Eusebio La belle époque 15e
Casa Paco 16e
La Caspienne 6e
Le CasseNoix 15e
La Cave de l'Insolite 11e
La Cave Schmidt 15e
Les Caves Angevines, Chez Clarisse 16e
Le Cercle Rouge 17e
C'est Mon Plaisir Didot 14e
C'est Mon Plaisir Montparnasse 14e
C'est mon plaisir Île Saint-Louis 4e
Les Cévennes 15e
Chai 33 12e
La Chandelle Verte 10e
Le Chansonnier 10e
Chantairelle 5e
Le Chant des Oliviers 18e
Chartier 9e
Le Château Poivre 14e
Le Cheval de Troie 12e
Chez Gladines 13e
Chez Marcel 6e
Chez Nathalie 13e
Chez Nous 20e
Chez Paula 18e
Chez Pradel 18e
Chez Yin 18e
Chez Clément Bastille 4e
Chez Clément Élysées 8e
Chez Clément Maillot 17e
Chez Clément Montparnasse 14e
Chez Clément Opéra 2e
Chez Clément Porte de Versailles 15e
Chez Clément Saint-Michel 6e
Chez Clément Wagram 17e
Chez Grenouille 9e
Chez Janou 3e
Chez Jenny 3e
Chez Lena et Mimile 5e
Chez Léon 8e
Chez Nénesse 3e
Chez Papa 15e
Chez Paul 11e
Chez René 5e
Chez Ttotte 15e
Chez Yong 13e
Ciacco 10e
Le Clos Bourguignon 9e
Le Clos Morillons 15e
Le Clown Bar 11e
Coffee Parisien 6e
Coffee Chope 15e
Le Coin 8e
Le Colibri 18e
...Comme Cochons 12e
Comme à Savonnières 6e
Comme Chez Maman 17e
Le Comptoir Marguery 13e
Côté Bergamote 6e
Le Cotte-rôti 12e
La Crêpe Dentelle 2e
La crêperie de Saint-Malo 14e
La Criée de Babylone 7e
Les Crocs de l'Ogre 7e
Cubana Café 6e
La Cuisine de Bar 6e

D

Da Lat 11e
Da Nello 14e
Le Dalou 12e
La Dame Brune 11e
Dame Tartine 4e
Les Degrés de Notre-Dame 5e
Del Papa 6e
Del Papa 8e
Del Papa 16e
Delaville Café 10e
Le Dénicheur 2e
Les Deux Stations 16e
Les Diamantaires 9e
Dietetic shop 14e
Le Dirigeable 15e
Le Dogon 10e
Doïna 7e
Domaine de Lintillac 2e
Domaine de Lintillac 7e
Les Domaines qui Montent 11e
Les Domaines qui Montent 17e
Le Dôme du Marais 4e
Don Giovanni 4e
Don Quichotte 15e
Dragons-Elysées 8e
Duret-Mandarin 16e

E

L'Ébauchoir 12e
L'Ébouillanté 4e
L'Écailler du Bistrot 11e
L'échappée 20e
Les Éditeurs 6e
El Chalan 15e
Ellis Island Café 7e
El Sur 5e
L'Enchotte 10e
L'Encrier 12e
Les Enfants Rouges 3e
L'Enoteca 4e
L'Entrepôt 14e
Enzo 14e
L'Épi d'Or 1er
L'Épicerie Russe 16e
L'Épicerie Russe 17e
L'Épouvantail 4e
Erawan 15e
Esan 18e
L'Été en Pente Douce 18e
Extra Old Café 11e

F

Les Fabricants 11e
La Factorie - Saint Amour 20e
Le Faux-Filet 9e
Le Felteu 4e
La Feria 12e
Feyrouz 15e
Les Fils de la Ferme 14e
Le Flamboyant 14e
Le Fleuve Rouge 19e
La Fontaine de Mars 7e
Les Fontaines 5e
Les Fontaines Saint-Honoré 1er
Fontanarosa 15e
Foujita 1er
La Fourmi ailée 5e
Les Fous d'en Face 4e
La Fresque 1er
Fuji-Yaki 9e

G

La Galère des Rois 18e
Les Galopins 11e
Les Gamines 10e
Le Gange 19e
Le Gavroche 2e
La Gazelle 17e
La Gazelle 18e
La Gazzetta 12e
Georgette 9e
Gildas Delamer 16e
Glou 3e
Le Gorille blanc 4e
Le Goût des Hôtes 8e
La Goutte d'Or 18e
La Grande Ourse 14e
Les Grillades de Buenos Aires 14e
La Grille Saint-Germain 6e
Le Gros Minet 1er
Gus, L'Atelier Gourmand 17e

H

L'Hermès 19e
L'Heure Bleue 19e
Hôtel du Nord 10e
Huitres et Saumons de Passy 16e

I

Il Gallo Nero 14e
Il Castello 17e
L'Iliade 19e
Il Refugio 17e
Inagiku 5e
L'Inattendu 15e
Indonésia 6e
L'Infinithé 15e
L'Insouciant 15e
Intuition Gourmande 15e

J

J'Go Saint Germain 6e
Jacques Mélac 11e
Le Janissaire 12e
Le Jardinier 9e
J'Go 9e
Joe Allen 1e
Juvéniles 1er

K

Kirane's 17e
Kloog café 17e
KriZa bar 14e
Kushiken 15e

L

Là-Haut 20e
Laiterie Sainte Clotilde 7e
Le Languedoc 5e
Lao Lane Xang 2 13e
La Taverne Karlsbräu 12e
Le Laumière 19e
Loge 51 11e
Lou Cantou 9e
Le Louchébem 1er
Le Louis Vins 5e
La Lozère 6e
Le Lys d'Or 12e

M

Ma Bicoque 10e
La Madonnina 10e
Maharaja 17e
Le Marcab 15e
Le Marché 4e
Mare Monte 15e
Marguerite 18e
La Marine 10e
La Mascotte 8e
La Mascotte 18e

Le Roi du Pot au feu 9e

La Matta 16e
Maximilien 12e
La Mère agitée 14e
Mères et Filles 4e
Merivan 20e
Le Mesturet 2e
Mi Ranchito Paisa 9e
La Miguënne 18e
Mil'a 1er
Misia 8e
Le Mistral 20e
Miyagawa 16e
Miyako 7e
Mme Shawn 10e
Le Montparnasse 1900 6e
Mosaïk Sud 11e
Le Mouff'tôt Mouff'tard 5e
Le Moulin de la Galette 18e
Le Mürier 15e
Les Muses 16e

N

Nakagawa 19e
Le New Balal 9e
New China Town 13e
New Jardin de Chiang-Maï 20e
New Aqib 6e
Noodle King 9e
Nouveau Village Tao Tao 13e

O

L'Oga 11e
L'Ogre 16e
Okagawa 16e
Olsen 8e
L'Ordonnance 14e
L'Oriental 9e
L'Oriental 19e
Osteria Ruggera 2e

P

Le Pachyderme 10e
Le Pacifique 19e
Pakito 9e
Palais d'Archana 20e
Le Palais du Kashmir 18e
Le Palanquin 6e
Le Pantruche 9e
Le Paprika 9e
Le Paradis, Chez Georges 14e
Paris Main d'Or 11e
Le Paris Seize 16e
Parnasse 138 14e
Passy-Mandarin 2e
Passy-Mandarin 16e
Le Père Fouettard 1er
Pères et Filles 6e
Le Petit Baigneur 14e
Le Petit Café 10e
Le Petit Keller 11e
Le Petit Mabillon 6e
Le Petit Pontoise 5e
Le Petit Saint-Benoît 6e
Le Petit Vatel 6e
Le Petit Villiers 17e
Le Petit Champenois 15e
La Petite Porte 10e
La Petite Tour 16e
La Petite Auberge 15e
Les Petits Plats de Marc 5e
Pharamond 1er
Picolla Strada 18e
Pizzeria d'Auteuil 16e
La Pizzetta 9e
Place Falguière le bistro 15e
Polidor 6e
Le Pramil 3e
Le Pré Verre 5e
Les Puces des Batignolles 17e
Le Pure Café 11e

Q

Le 14 Juillet 14e
404 3e
Quedubon 19e
XVème Avenue 15e

R

Ragueneau 1er
La Ravigote 11e
Le Relais Gascon 18e
Le Reminet 5e
Restaurant du Rond-Point 8e
Restaurant de Bourgogne, Chez Maurice et Céline 10e
Le Rez-de-Chaussée 20e
Ripaille 17e
La Robe et le Palais 1er
Le Roi du Pot-au-Feu 9e
Le Rollin 11e
La Rotonde Montparnasse 6e
Le Rouge Limé 11e
Rouge 1er
Le Royal 9e
La P'tite Bougnate 10e
Le Royal Vendôme 2e
La Rucola 17e
La Rughetta 18e
Les Rustres 12e

S

S Restaurant 14e
Sale e Pepe 18e
Samsara 20e
Le Samson 13e
Les Sans-Culottes 11e
La Sardine 10e
Le Sari 19e
Saveurs du Soleil 7e
Sawadee 15e
Le Scheffer 16e
Shin Jung 8e
Shinano 17e
Sinorama 13e
Sizin 9e
Les Sommets de l'Himalaya 4e
Spaccanapoli 9e
Le Stella 16e
Le Sud Ouest Monceau 17e
Suffren 15e
Sukhothaï 13e
Swann et Vincent 12e

T

La Table d'Ana 3e
La Table d'Aligre 12e
Le Tambour 2e
Tandem 13e
Tandoori 15e
La Taverne du Nil 4e
Tavola di Gio 14e
Le Taxi Jaune 3e
Tempero 13e
Restaurant Le Temple 3e
Le Temps au temps 11e
Le Temps des Cerises 4e
Le Temps des Cerises 13e
Thu-Thu 18e
Ti Jos 14e
Tipaza 15e
Les Tontons 14e
Les Tontons 15e 15e
Les Tontons 13e 13e
Toritcho 14e
La Tour de Pise 18e
La Touraine 13e
La Tourelle 6e
Thabthim-Siam 8e
Trend 8e
Les Trois Marmites 20e
Le Trumilou 4e
Tsukizi 6

V

La Vache Acrobate 11e
Valentin 19e
Bar des Variétés 2e
La Véraison 15e
Le Vertbois 3e
Le Vieux Belleville 20e
VillaLys 1er
Le Vin de Soif 7e
Vingt deux 15e
Le 23 Clauzel 9e
Le Vin qui chante 2e
Vins et Terroirs 6e
Virgin Café 8e
Virgule 13e
Les Vitelloni 3e
La Voie Lactée 5e
Les Voisins 10e

W

Wadja 6e
Wassana 18e

Z

Zaeka 15e
Le Zango du 1er 1er
Le Zango du 14e 14e
Le Zen Garden 8e
Le Zéphyr 20e
Le Zinc des Cavistes 9e
Zo 8e
Zoé Bouillon 19e
Les Zygomates 12e
La Zygothèque 13e

Index

Bon Temps Gourmand

L'Épi d'Or 1er
Mil'a 1er
Pharamond 1er
La Bourse ou la Vie 2e
Le Gavroche 2e
Au Bascou 3e
Auberge Nicolas Flamel 3e
Les Enfants Rouges 3e
Le Pramil 3e
404 3e
Les Vitelloni 3e
C'est mon plaisir Île Saint-Louis 4e
Le Dôme du Marais 4e
L'Enoteca 4e
Les Agapes 5e
L'AOC 5e
Chantairelle 5e
Chez Lena et Mimile 5e
Chez René 5e
Le Petit Pontoise 5e
Le Reminet 5e
Brasserie Fernand 6e
Chez Marcel 6e
Comme à Savonnières 6e
Côté Bergamote 6e
Les Éditeurs 6e
J'Go Saint Germain 6e
La Lozère 6e
Pères et Filles 6e
Le Petit Saint-Benoît 6e
La Rotonde Montparnasse 6e
Wadja 6e
Au Pied de Fouet 7e
Le Bistrot de l'Université 7e
Le Bistrot de Paris 7e
Café Constant 7e
Les Crocs de l'Ogre 7e
La Fontaine de Mars 7e
Laiterie Sainte Clotilde 7e
La Mascotte 8e
Olsen 8e
Restaurant du Rond-Point 8e
Chez Grenouille 9e
Le Clos Bourguignon 9e
Les Diamantaires 9e
Georgette 9e
Le Jardinier 9e
J'Go 9e
L'Oriental 9e
Le Pantruche 9e
Le Roi du Pot-au-Feu 9e
Sizin 9e
Spaccanapoli 9e
Le 23 Clauzel 9e
La Chandelle Verte 10e
L'Enchotte 10e
Mme Shawn 10e
Restaurant de Bourgogne, Chez Maurice et Céline 10e
Au P'tit Panisse 11e
Au Vieux Chêne 11e
Le Bistrot Paul Bert 11e
La Cave de l'Insolite 11e
L'Écailler du Bistrot 11e
Jacques Mélac 11e
Le Temps au temps 11e
Le Bistrot Dagorno 12e
Chai 33 12e
Le Cotte-rôti 12e
Le Dalou 12e
L'Ébauchoir 12e
La Gazzetta 12e
Le Janissaire 12e
Les Zygomates 12e
L'Auberge Etchegorry 13e
L'Avant-Goût 13e
Cacio e...Peppe 13e
Les Cailloux 13e
Chez Nathalie 13e
Le Comptoir Marguery 13e
Sinorama 13e
Tandem 13e
L'Atelier 102 14e
Le Bistro T 14e
Le Bistrot des Campagnes 14e
C'est Mon Plaisir Didot 14e
C'est Mon Plaisir Montparnasse 14e
L'Entrepôt 14e
Les Fils de la Ferme 14e
Les Grillades de Buenos Aires 14e
Le 14 Juillet 14e
L'Acte1 15e
Afaria 15e
L'Armandie 15e
Le Bec Rouge 15e
Le Beurre Noisette 15e
Le Café du Commerce 15e
Le Clos Morillons 15e
Feyrouz 15e
L'Inattendu 15e
L'Infinithé 15e
L'Insouciant 15e
Le Mûrier 15e
Place Falguière le bistro 15e
La Véraison 15e
Vingt deux 15e
À la Table de Mireille 16e
La Matta 16e
L'Ogre 16e
Le Stella 16e
L'Accolade 17e
B.B.B. 17e
Comme Chez Maman 17e
Kirane's 17e
Kloog café 17e
Ripaille 17e
Le Sud Ouest Monceau 17e
Au Clocher de Montmartre 18e
Aux Routiers 18e
Le Moulin de la Galette 18e
Au Bœuf couronné 19e
Aux Arts et Sciences Réunis 19e
Quedubon 19e
Valentin 19e
Le Baratin 20e
Bistro 1929 20e
La Boulangerie 20e
Les Trois Marmites 20e

Les bonnes tables à petits prix ®

est un supplément à l'hebdomadaire L'Itinérant

Édité par Com'Sol • SARL de Presse au capital de 5 373,82 € R.C. 398 427 062
Bureau et dépôt-ventes : 3 rue de l'Atlas, 75019 PARIS • Tél : 01 40 03 96 67 • Fax : 01 40 03 96 61
Mail : atelier@mip-fr.com • Site internet : www.litinerant.fr • Gérante : Stéphanie Caron

Ce guide a été réalisé par Le Club du Temps Gourmand
BP 533 71010 Mâcon cedex • Tél : 03 85 22 91 44 • E-mail : clubdutempsgourmand@wanadoo.fr
Rédacteur en chef, auteur : Marc Combier • Secrétaire de rédaction, contacts restaurants : Catherine Mauchain
Collaborations : Pascale Page, Anne Ressat, Safia Belmenouar, Jacques Pareuil, Nathalie Bocher-Lenoir, Daniel Da Silva, Sophie Ferhani, Frédérique Founès, Isabelle Mascaras, Sylvaine Lecœur, Philippe Muyard, Monique Plon, Jean-Marie Pons, Dominique Wahiche, Gérard Aimé, Gérard Guicheteau, Brigitte Olivier et Jacques Ostier, Justine Page, Edwige Martin, Claudine Giraud Deronchène, Dominique Alfonsi, Anne-Françoise Tixier.
Toutes les photographies sont de Marc Combier

Directeur de publication : Gilbert Caron
Imprimerie : Roto Presse Numéris • 36-40 bd Robert-Schuman, 93190 Livry-Gargan • Tél : 01 49 36 26 70
Commission paritaire : n° 0214 C 88564 • N° ISSN 1273-2230 • Dépôt légal : 2e trimestre 2013

Les bonnes tables à petits prix ® est une marque déposée à l'INPI